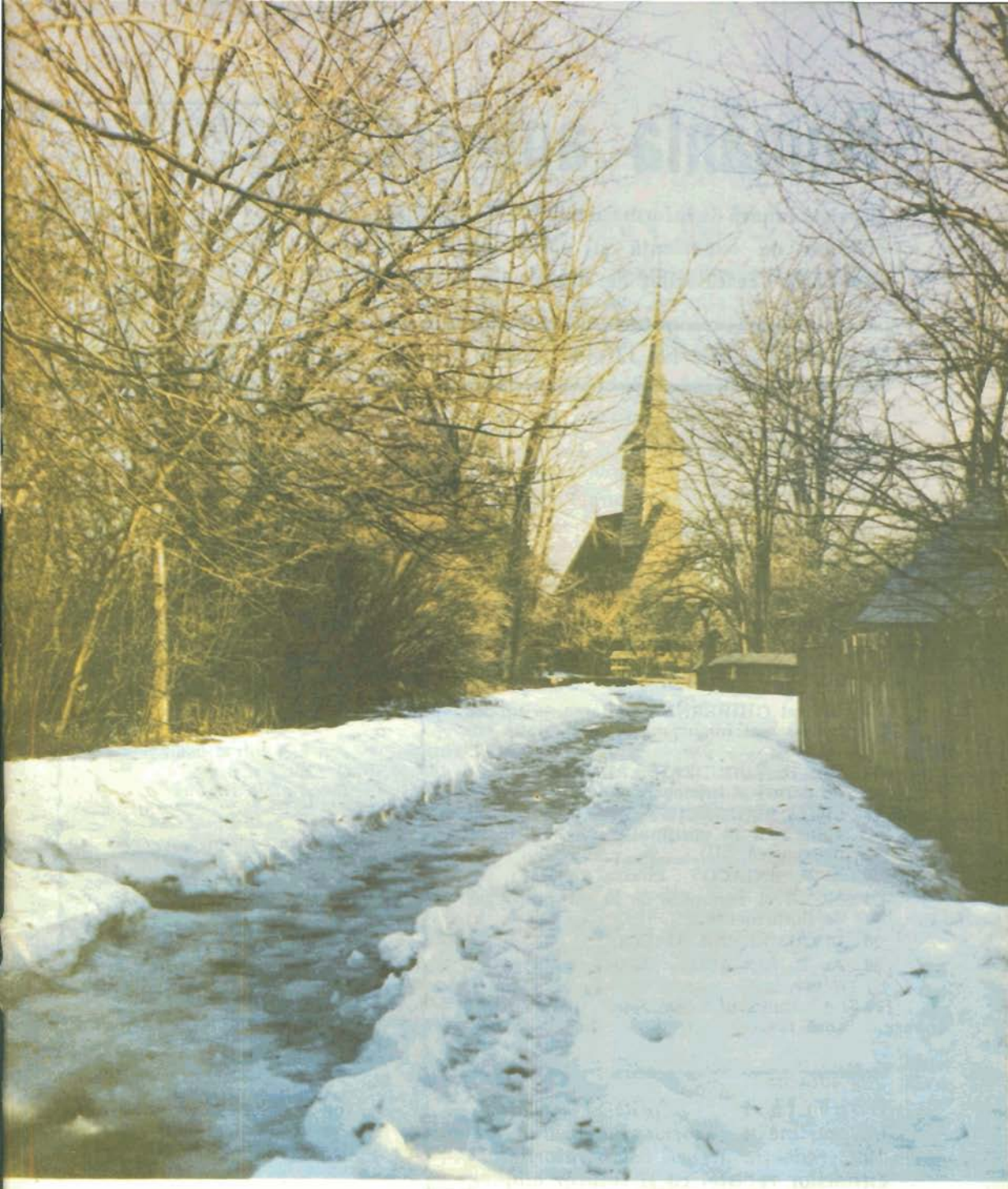


12
DECEMBRIE
1991

România apicolă

România apicolă

Revistă lunară de informare tehnică şi ştiinţifică, schimb de experienţă şi opinii editată de Asociaţia Crescătorilor de Albine din România

Anul LXXV • Nr. 12 • decembrie 1991

COLEGIUL DE REDACŢIE
Ing. ELISEI TARŢA (redactor şef), PETRE MIHAI BĂCANU, SORIN BODOLEA (redactor de rubrică), ing. AUREL MĂLAIU, ing. EUGEN MĂRZA, VICTOR NEAGU, biol. MIHAELA ŞERBAN, ing. TRAIAN VOLCINSCHI.

REDACŢIA ŞI ADMINISTRAŢIA ASOCIAŢIEI CRESCĂTORILOR DE ALBINE DIN ROMÂNIA. ● Str. Iulius Fucik nr. 17, Bucureşti, sect. 2 ● Cod. 70231 ● Tel. 11.47.50 ● Telex 11 205 apirom-r ● Cont vir. 4596014 B.A. S.A. sucursala municipiului Bucureşti.

CUPRINS

1 Elisei TARŢA : Apicultura României în prag de an nou
5 Gheorghe Dan ŢUCUDEAN : 7 decembrie — Ziua Sfîntului Ambrozie
7 Nicolae NICOLAIDE : Să fundamentăm economic planul anului viitor
9 S. PIORO : Iernarea albinelor
10 Aurel PAPADOPOL : Meliponele, un interesant grup de albine din zonele calde ale pămîntului
15 Marcel GHIBERNEA : Mierea — un loc mereu mai important în alimentaţia corectă
17 Gh. D. ŢUCUDEAN : Albinele — izvor de daruri şi înţelepciune
18 Ştefan STÎNGACIU : Presopunctura şi apiterapia în sprijinul sănătăţii dumneavoastră (III)
20 A. F. SINIACOV : Elixirul sănătăţii
24 *** Trei rezumate de la un simpozion de floră meliferă
26 DOCUMENTAR APICOL
28 A. F. SINIACOV : Reţete culinare cu miere
30 *** Sumarul sumarelor publicate în anul 1991

Coperta I : *Cu prilejul sărbătorilor creştineşti de iarnă şi a Anului Nou 1992 redacţia urează colaboratorilor şi cititorilor revistei ca şi tuturor albinelor României un an apicol îmbelşugat !*

(foto : Constantin DINA)

Coperta IV : autor : arh. Florin ŞTEFUREAC

Scrisoare de Anul Nou

Străbătînd tăcut pădurea
Trece-un vînt care usucă
Frunze măturînd aiurea,
Ce nălucă !

Las în urmă stejăretul
Către deal apuc pe-o cale,
Iarna-şi plînge începutul
Intr-o vale.

Am aici într-o poiană
O căsuţă şi o vie,
Lîngă ele o stupină
Mijlocie.

Stupi-s toţi în adormire
Peste culmi se lasă seara
Doar în gînd îmi reapare
Primăvara.

Din odaia luminată
De-o feştilă ce se stinge
Cat afară pe fereastră,
Văd că ninge.

Noaptea trece. Dimineaţa
Spargi pămîntul cu securea,
Îngheţată pare viaţa
Şi pădurea.

Haina iernii îmi îmbracă
Via, stupii şi pădurea
Răsfăţînd cu promoroacă
Toată firea.

Vă mai scriu şi altă dată
Dar scrisoarea dintre ani
V-o trimit recomandată cu urarea :
La mulţi ani !

Gh. D. ŢUCUDEAN

Convorbiri esențiale

APICULTURA ROMÂNIEI ÎN PRAG DE AN NOU

Oricare cetățean din țara noastră poate constata fără echivoc că tranziția societății românești spre o economie de piață este un fenomen a cărui derulare se petrece discontinuu, uneori convulsiv, cu greutăți, insatisfacții și de multe ori cu sacrificii din partea fiecăruia. De astfel de greutăți, insatisfacții, sacrificii și căutări n-a fost și nu este scutită nici Asociația Crescătorilor de Albine, membrii săi avînd de făcut față unor neajunsuri legate mai ales de reorganizarea activității productive într-un context economic nou, pe care încă nu-l stăpînim. Această integrare presupune cu acuitate necesitatea armonizării vieții economice mai ales cu o serie întreagă de realități cum sînt : modificarea radicală a formelor de proprietate în agricultura și zootehnia națională, liberalizarea prețurilor, instaurarea unor relații comerciale de tranziție pe alte baze, ale căror detalii practice sînt încă schimbătoare.

În acest context economic-social, dintre numeroasele semnale sosite la redacție sau receptate direct din teren am reținut în ultima vreme pe cele care se referă la unele probleme legate de sprijinul și protecția pe care asociația noastră le acordă fiecărui membru al ei, probleme care în principal cuprind aspecte economice, sociale și juridice. Din scrisori, discuții telefonice sau directe am desprins constant și precumpănitor la majoritatea interlocutorilor noștri o acutizare a ceea ce ne-am obișnuit a numi drepturi și avantaje cuvenite sau revendicative. Mai puțin au fost aceia care din proprie inițiativă au recunoscut că au și anumite obligații și îndatoriri ca membrii ai obștei stuparilor români. De la început trebuie să subliniem că asociația s-a preocupat și se preocupă consecvent să protejeze și să sprijine pe toți membrii ei. Pentru a oferi cititorilor o imagine a paletei largi de măsuri, intervenții și demersuri pe care conducerea asociației noastre le-a întreprins în acest an și anul trecut (sau mai bine zis imediat după evenimentele din decembrie 1989) ne-am adresat d-lui inginer EUGEN MĂRZA, președinte al Asociației Crescătorilor de Albine din România care a avut amabilitatea să accepte o lungă convorbire din care redăm în continuare :

Aș vrea să începem discuția noastră domnule președinte cu o constatare pe care vă rog să îmi permiteți să o fac : Asociația Crescătorilor de Albine din România a fost și este una dintre cele mai puternice asociații de proprietari particulari din țara noastră (ea însumînd peste 100 000 de membri) care a rezistat — aș zice cu succes — ca organizație într-un regim totalitar ce promova o doctrină economică excesiv etatizată și atroce centralizată, aberantă și arogantă, regim care nu agrea deloc proprietatea particulară. Vă întreb : cum a fost posibilă această rezistență ?

În primul rînd vreau să evidențiez că organizația noastră a rezistat și a ființat pentru că la baza asocierii benevole a membrilor ei a stat o concepție intimă și profundă de viață legată de dragostea față de albine, unitatea în gîndire și acțiune, interesul, pasiunea și priceperea în practicarea apiculturii care pe aceste meleaguri generos dăruite de Dumnezeu are tradiții milenare.

În al doilea rînd modalitatea practică de asociere poartă amprenta unui mare înaintaș al nostru — profesorul doctor inginer V. HARNAJ — care a știut să înfăptuiască concret, împreună cu un grup de oameni dăruiți, continuitatea unei tradiții care, iată, numără la români 118 ani de la înființarea primei organizații apicole.

Mai este de notat că la baza asocierii apicultorilor a stat o concepție structurală care integrează într-un tot unitar cele trei activități esențiale în stare să asigure funcționalitatea eficientă a oricărui domeniu de activitate umană și anume : cercetarea științifică, învățămîntul și producția. În domeniul nostru aceste trei activități definesc profilul Institutului de Cercetare și Producție pentru Apicultură, al Liceului apicol și al Combinatului Apicol, aceste unități fiind reunite într-un perimetru ce constituie Platforma Apicolă București unde funcționează și Institutul Internațional de Tehnologie și Economie

Apicolă al APIMONDIEI dotat cu o modernă tipografie. Dacă Institutul de Apicultură, Liceul şi Combinatul apicol au fiecare în parte o activitate specifică şi distinctă, toate la un loc au menirea de a contribui la progresul apiculturii naţionale înlesnind şi accelerînd introducerea progresului tehnic în stupina fiecărui apicultor, oferind şanse de profit celor care practică sau doresc să practice apicultura.

Tot legat de structura organizatorică, trebuie să luăm în considerare şi integrarea în profil teritorial. Este vorba despre buna reprezentare în spaţiu a asociaţiei noastre prin filialele judeţene care există în fiecare judeţ, prin cele peste 1 000 de cercuri apicole comunale, orăşeneşti şi municipale, precum şi prin cele aproape 200 de magazine cu profil apicol care asigură aprovizionarea şi desfacerea servind în egală măsură atît producătorii cît şi consumatorii de produse apicole.

În al treilea rînd — poate cu ierarhizarea nu reflectă veridic ordinea de importanţă — trebuie evidenţiată unitatea membrilor asociaţiei noastre, ataşamentul lor faţă de obiectivele organizaţiei şi respectul profund legat de o veche tradiţie de asociere. De altfel toate aceste caracteristici ale structurii organizatorice proprii apiculturii naţionale au constituit şi constituie motive ale aprecierilor pe care toţi străinii le fac atunci cînd ne vizitează. Urmare a acestor realităţi, asociaţia apicultorilor români şi-a cîştigat un binemeritat renume pe plan intern şi internaţional de-a lungul timpului astfel că în prezent deţine un loc de frunte în cadrul APIMONDIEI (Federaţia Internaţională a Asociaţiilor de Apicultură) care reuneşte peste 5 milioane de apicultori din 54 de ţări ale lumii.

Stimate domnule preşedinte, imediat după Revoluţia din decembrie 1989 în cadrul asociaţiei au existat unele frămîntări şi îngrijorări legate de viitorul organizaţiei. Ce consideraţi că ar fi esenţial pentru a defini aceste aspecte şi cum s-a asigurat continuitatea funcţionării structurilor asociaţiei ?

De la început trebuie precizat că asociaţia a funcţionat — în epooca istorică pe care sper c-am încheiat-o definitiv pentru că organizaţia, avînd un caracter profesional a fost acceptată de către putere, deşi nu cu prea multă convingere, ca o pîrghie de promovare a progresului tehnic în apicultură conform atribuţiilor şi competenţelor ce şi le stabilesc cu fermitate.

Nu putem să nu menţionăm repetatele încercări ale unor factori ai guvernării comuniste, care în aberanta lor preocupare de a distruge tot ceea ce încerca să păstreze dreptul de proprietate particulară, au dorit să structureze asociaţia noastră sub diferite alte forme decît cea pe care o avea, mergînd chiar pînă la ideea naţionalizării şi etatizării ei. Dar, aşa cum se ştie, asociaţia a rezistat, nu fără riscuri şi greutăţi, la toate aceste încercări condamnabile. Imediat după revoluţie prima grijă a conducerii asociaţiei a fost de a acţiona pentru a păstra unitatea organizaţiei şi a asigura funcţionalitatea acesteia printr-o adaptare cît mai rapidă a tuturor unităţilor sale la condiţiile economiei de piaţă care definesc profilul actual şi cel de viitor al României în acord cu transformările din această perioadă de tranziţie care continuă.

În prima etapă, printr-o activitate susţinută s-a reuşit depăşirea unor momente dificile. După elaborarea de către un comitet de redactare — ales în 28 decembrie 1989 — şi după dezbaterea în teritoriu, proiectul Platformei-Program a fost adoptat în formă finală. Într-o a doua etapă a fost redactat proiectul noului Statut al Asociaţiei care a fost difuzat în toate judeţele pînă la nivelul fiecărui membru de unde au venit propuneri, sugestii şi completări. Aceste importante documente au apărut separat şi în revista „România apicolă" ceea ce înseamnă că aria de răspîndire a fost cît se poate de largă şi oricare membru al asociaţiei a avut posibilitatea de a-şi exprima părerea. De fapt, opţiunile pe care le-am primit şi din partea cititorilor revistei au permis îmbunătăţirea statutului.

Între timp în întreaga ţară s-au desfăşurat adunările de alegeri ale organelor de conducere la toate nivelurile ca şi conferinţele filialelor judeţene. Fără indicaţii, fără ingerinţe şi chiar fără participarea unor trimişi de la centru aceste reuniuni din ţară s-au caracterizat printr-un spirit profund democratic. Cu prilejul conferinţelor judeţene au fost aleşi delegaţii pentru Congresul Naţional care — după 17 ani de interdicţii — s-a ţinut în luna februarie 1991. La Congres au fost alese organele de conducere ale asociaţiei, a fost validat noul statut şi s-a adoptat o Rezoluţie care jalonează principalele direcţii şi modalităţi de acţiune în perspectiva imediată.

Era şi normal ca întîi de toate să se procedeze la reînnoirea organizatorică, la reaşezarea pe baze noi a structurilor de decizie şi execuţie într-o manieră democratică de transparenţă participativă prin

promovarea consecventă a unității de gîndire și acțiune...

Mi se pare important să evidențiez că pînă la Congresul Național ca și după această reuniune au fost înfăptuite o serie de măsuri menite protecției și sprijinului apicultorilor Voi încerca să le enumăr pe cele mai importante. Imediat după Revoluție, în urma unor demersuri energice ale asociației s-a reușit ca prin Decretul-Lege nr. 75 din 8 februarie 1990 să fie legiferată scutirea producătorilor apicoli de impozit pe veniturile realizate din practicarea apiculturii. Tot în acest act s-au prevăzut și alte avantaje pentru apicultori legate de prețurile de contractare și achiziție, scutirea de taxe pentru amplasarea stupilor în acțiunile de stupărit pastoral, asigurarea gratuită a tratamentelor în cazul epizootiilor la albine și altele.

În cursul anului 1990 s-au depus diligențe pentru asigurarea valutei destinate importului de substanțe active necesare fabricării medicamentelor de uz apicol asigurîndu-se aportul valutar însumat pentru nevoile a încă doi ani, precum și continuarea programului de investiții prin importul unor instalații destinate ambalării mierii în doze mici și blisterizării unor preparate energovitalizante și apiterapice. În cursul anilor 1990—91 au fost inițiate unele acțiuni privind reorganizarea activității Combinatului apicol, a Institutului de Apicultură și a filialelor județene. Creșterea accelerată a costurilor materiilor prime, a energiei și a altor materiale a condus la o reevaluare a necesităților și posibilităților de a menține numărul de personal în statele de funcțiuni ale combinatului, institutului și a filialelor județene. În ce privește liceul apicol acesta și-a pierdut vocația de a instrui și califica apicultori pentru stupinele din fostele C.A.P.-uri și pentru fermele apicole ale Departamentului Agriculturii de Stat, și stupinele din cadrul inspectoratelor silvice Odată cu desființarea C.A.P.-urilor au dispărut stupinele aparținătoare iar în fostele I.A.S.-uri și I.S.-uri a avut loc un puternic proces de desființare a fermelor de arendare sau mai bine zis concesionare a puținelor efective de familii de albine rămase în exploatare.

Incontestabil toate aceste acțiuni au fost dictate de o situație obiectivă conjuncturală economică și socială care a presupus unele măsuri cu caracter de sacrificiu. Îmi permit să insist să vă referiți la alte măsuri prin care s-a urmărit și se urmărește desfășurarea unui cadru propice bunei desfășurări a activității la nivel județean și central. Am în vedere eforturile depuse de asociație în scopul elaborării și promovării actelor juridice și normative menite să reglementeze practicarea apiculturii în condițiile economiei de piață sau altfel spus în condițiile tranziției spre aceasta.

Consecutiv dezbaterii, redactării și validării unor documente legislative, conducerea asociației s-a preocupat și se preocupă de protejarea și sprijinirea apicultorilor ca și de încadrarea activităților unităților asociației în prevederile legilor și regulamentelor care au apărut și care urmează să apară. Așa de exemplu a fost acordată personalitate juridică și competențe mai largi tuturor unităților economice ale asociației și ca urmare s-a procedat la înscrierea acestora în Registrul comercial prevăzîndu-se o gamă largă de activități care să confere eficiență economică și rentabilitate deci profit fiecărei unități productive.

Este în curs de aprobare de către forurile centrale competente noul Regulament privind protecția albinelor împotriva efectelor tratamentelor fitosanitare. În legătură cu vetrele de stupină s-au făcut intervenții încă din timpul dezbaterilor parlamentare asupra legii fondului funciar. Nu s-a reușit includerea în lege a unor prevederi concrete de atribuire a unor suprafețe pentru vetre de stupină dar există posibilitatea ca după aplicarea legii să fie atribuite apicultorilor printr-un oficiu cu competențe de gestionare a perimetrelor rămase disponibile. Este vorba despre Agenția pentru Dezvoltare și Amenajare Rurală care va închiria, concesiona sau vinde terenuri.

Pentru că ați amintit de vetrele de stupină vă rog să precizați cum a fost posibil ca în acest an să perceapă de către organele silvice unele taxe de la apicultorii care și-au amplasat stupii în pădurile de interes melifer ?

Am intervenit energic împotriva acestei practici pe care o socotesc abuzivă. Nectarul și polenul reprezintă resurse naționale și ele nu intră în sfera de proprietate a celor care administrează pădurea. Apoi dacă în apropierea acestor resurse nu ar veni apicultorii proprietari de familii de albine cine ar valorifica aceste resurse ? La un moment dat fostul ministru răspunzător de sectorul silvic a dat în scris o rezoluție favorabilă în urma unei întîmpinări făcute de noi. Din păcate Inspectoratele județene silvice n-au ținut cont de această rezoluție și s-a întîmplat ce s-a întîmplat adică au fost percepute taxe variind între 5 și 100 lei pe stup. Nu vom înceta demersurile noastre pentru a rezolva această problemă mai ales că în nici o țară europeană nu se practică taxarea stupilor

în pastoral. Aici ar fi locul să amintesc că un colectiv condus de dl. Aurel Mălaiu vicepreşedinte al asociaţiei noastre şi director al I.C.P.A. a elaborat un Apel către toţi cei care pot sprijini apicultura, apel care a fost distribuit încă din anul trecut tuturor parlamentarilor. Acest text publicat şi în revista „România apicolă" a avut un oarecare ecou asupra senatorilor şi deputaţilor. De aceea cred că el ar trebui amplificat, accentuîndu-se rolul ecologic, economic şi social al apiculturii în contextul ultimelor desfăşurări economice. Bineînţeles că apelul trebuie să cunoască o difuzare cît mai largă pentru a crea un curent de opinie, sau ceea ce cineva denumea o „adevărată conştiinţă naţională apicolă".

V-aţi referit mai înainte de pierderea vocaţiei apicole a liceului de specialitate. Înseamnă că de formarea noilor generaţii de apicultori nu se mai ocupă nimeni ?

Nicidecum. Încă din luna noiembrie au început la nivelul filialelor judeţene şi al cercurilor apicole cursurile apicole de masă gratuite cu cele două cicluri : pentru începători şi pentru avansaţi. Folosind baza materială existentă intenţionăm să organizăm pe lîngă Institutul de apicultură o şcoală postliceală sponsorizată de asociaţie. Aici vor fi instruiţi tineri apicultori care vor dobîndi un statut socio-profesional. Vom putea asigura astfel pe lîngă filialele judeţene, ca şi pe lîngă camerele agricole cîte un agent apicol bine pregătit care să poată introduce noul în fiecare localitate unde există condiţii propice pentru o dezvoltare a apiculturii. În principal însă, rolul acestei şcoli va fi acela de a pregăti apicultorii profesionişti care să practice apicultura la cel mai înalt nivel în stupina proprie sau în alte stupine — ca angajat.

Unele voci, este drept singulare, încearcă să acrediteze ideea unui declin sau a unei recesiuni a activităţii apicole corelat sau alăturat unei oarecare inerţii la nivelurile de conducere. Personal mă îndoiesc de aceste păreri şi îmi păstrez optimismul. Credeţi că mă înşel ?

Nu vă înşelaţi ! Sigur că momentan traversăm o perioadă grea, şi toată zootehnia ţării cunoaşte o restrîngere de efective şi o diminuare a producţiilor. Noi am avut ultimii ani apicoli nefavorabili în care n-au fost obţinute rezultatele aşteptate. Efectivele patrimoniului naţional apicol s-au redus aşa cum arătam — mai ales prin desfiinţarea stupinelor din C.A.P.-uri şi a celor din fermele apicole de stat. Aici an de an se înregistrau pierderi de milioane de lei. S-a dovedit în anii trecuţi în mod repetat că apicultura este o îndeletnicire care poate progresa în structuri mari de tip intensiv industrial numai în anumite condiţii pe care din păcate noi nu le avem încă. Sistemul particular este apt să exploateze efective de albine la nivel de stupine judicios organizate cu un grad de tehnicitate ridicat în stare să asigure realizarea unor producţii sigure şi economice. Eu sînt sigur că aşa cum o familie de albine rezistă vicisitudinilor de tot felul şi creşte treptat ca putere în cursul unui an şi apicultura românească va găsi căile pentru a ajunge la nivelul de dezvoltare pe care cu toţii îl dorim. Mă bazez pe unitatea, solidaritatea, pe ataşamentul apicultorilor faţă de asociaţie ca şi pe capacitatea românilor de a se adapta la condiţii dintre cele mai diverse. Fără îndoială că este nevoie de multă muncă, de competenţă, de cinste şi corectitudine. Aceste calităţi definesc de fapt pe un bun apicultor modern din orice ţară civilizată. În ce priveşte conducerea asociaţiei puteţi nota că într-un climat de transparenţă, democraţie şi conlucrare vom continua să promovăm consecvent în fruntea tuturor unităţilor Asociaţiei, oameni cu asemenea calităţi. Sînt convins că numai împreună vom reuşi iar rolul economic, social şi ecologic al apiculturii va creşte prin hărnicia şi priceperea fiecărui stupar.

Cînd fac aceste afirmaţii am în faţă şi rezultatele economico-financiare ale asociaţiei pe 1990 care au fost pozitive ca şi datele preliminare pentru anul acesta care de asemenea ne conving că drumul pe care mergem este cel bun deşi nu sîntem scutiţi de unii factori care frînează o evoluţie constant ascendentă. În acest scop avem pe agenda de lucru înscrise pe un loc important acţiuni de atragere a capitalului străin pentru modernizarea şi dezvoltarea unor capacităţi de producţie ale asociaţiei în cadrul unor societăţi mixte. Ne propunem ca într-o perioadă următoare, pe măsură ce viaţa economică a ţării se va normaliza şi stabiliza iar activitatea economică a asociaţiei va înregistra bilanţuri mereu pozitive să propunem idei noi de atragere a apicultorilor prin forme participative vizînd obţinerea treptată a unor venituri suplimentare pentru toţi membrii Asociaţiei în funcţie de contribuţia fiecăruia.

În încheiere vă rog stimate domnule preşedinte să adresaţi o urare de anul nou cititorilor revistei.

Pentru cititorii revistei noastre şi pentru toţi apicultorii români transmit cele mai bune gînduri de sănătate şi belşug, un an apicol bogat în pace şi bunăstare ! La mulţi ani !

Convorbire cosemnată de
Elisei Tarţa

7 decembrie — Ziua Sfîntului Ambrozie

Gheorghe Dan ŢUCUDEAN

Datorită schimbărilor pozitive, de deschidere, intervenite în societatea românească putem vorbi astăzi, printre multe altele şi despre Sfîntul Ambrozie (339(?) —397).

Merită cred, pînă la apariţia unor manifestări specifice să evocăm personalitatea monumentală a celui care este considerat de creştini patronul apicultorilor şi protectorul albinelor.

Latura sentimentală a profesiei, atît de proprie apiculorilor a avut mult de cîştigat de pe urma publicării în revista noastră a articolului „Sfîntul Ambrozie — patronul apicultorilor" de Jean Hannoteaux (traducere din Revue française d'apiculture). Aceasta deoarece tinerii, dar sînt convins că şi foarte mulţi apicultori vîrstnici nu ştiau că profesia lor şi albinele au un protector. Felicitările pentru redacţie — care nu neglijează componenta spirituală a unei milenare preocupări umane — cred că se impun.

De ce a fost desemnat acest sfînt patronul apicultorilor ?

În primul rînd pentru că însuşi numele lui are o semnificaţie apicolă : ambrozie (arhaism) însemnînd nectar, băutura zeilor din Olimp.

Trebuie amintită apoi acea legendă minunată în care, copil fiind, Ambrozie „găzduieşte" în gura sa pe timpul somnului, albinele dintr-un roi ce a apărut şi a dispărut pe neaşteptate.

Acest semn al cerului nu a rămas fără urmări, eroul întîmplării devenind un orator desăvîrşit, promotor al păcii şi înţelegerii. Oficialităţile vremii au deslusit în avocatul Ambrozie un om superior şi l-au promovat în funcţii înalte.

Pentru iniţiativele sale pacifiste, exprimate prin arta oratorică a fost supranumit „Doctor mellificus" (doctorul ale cărui cuvinte sînt ca mierea).

Dacă în funcţia de guvernator al Liguriei şi Emiliei se descurca foarte bine, iată că mulţimea îl alege ca episcop de Milano (Mediolanum) după ce îl ascultă vorbind despre răbufnirile dintre ereticii arieni şi ortodocşi. După înscăunarea sa, petrecută la 7 decembrie

Lumea creştină apicolă

374, cercetează teoria creştină desăvîrşindu-şi cunoştinţele şi în acest domeniu. Începe să ţină predici şi să scrie comentarii despre scrierile creştine sacre.

Vorbindu-le neofiţilor (noilor creştini) despre legăturile Mîntuitorului Christos cu Biserica, Sf. Ambrozie citează versetele 11—12 din capitolul IV al „Cîntării Cîntărilor" : „Fagur picură buzele tale mireasă ! Miere şi lapte este sub limba ta şi mireasma veşmintelor tale ca mireasma Libanului. Grădină închisă eşti sora mea mireasă, grădină închisă, izvor pecetluit !"

Sf. Ambrozie a irosit multă energie şi tărie sufletească în lupta dusă împotriva ereticilor fideli lui Arie, înfruntînd chiar şi persoane de rang împărătesc. Schimbă opinii scrise în acest sens cu mari personaltăţi ale timpului său ca de exemplu Sf. Vasile cel Mare şi Teofil al Alexandriei. Primul îşi exprimă admiraţia pentru Sf. Ambrozie, calificîndu-l astfel : „...omul cu spiritul înalt, de condiţie şi viaţă ilustre, puternic în cuvînt, vestit în toată lumea prin operele sale".

Sf. Ambrozie a avut o imensă mulţumire sufletească după ce l-a adus la credinţa adevărată pe cel ce avea să devină Sf. Augustin, cunoscut în literatura ortodoxă sub titulatura „Fericitul Augustin". Acesta notează despre Sf. Ambrozie în cartea sa „Confessiones" : „Şi am venit la Milan, la episcopul Ambrozie, cunoscut pe tot pămîntul printre cei mai buni". „M-a primit părinteşte acel om al lui Dumnezeu şi s-a arătat bucuros..." „Şi-l ascultam cu atenţie cînd vorbea în faţa poporului,... eram cucerit de cuvintele lui... eram desfătat de dulceaţa cuvîntării".

Întemeietorul studiului ştiinţific al Sfintei Scripturi, alexandrinul Origen l-a ales ca patron spiritual tot pe Sf. Ambrozie. Origen se adresează Sfîntului la începutul unei lucrări, dar şi la sfîrşitul acesteia, referindu-se la „misiunea" ce i-a fost încredinţată : „...tu, evlavioase Ambrozie ţi-ai exprimat dorinţa ca să întocmesc o apărare împotriva mărturiilor mincinoase aduse de Celsus în lucrarea pe care o compusese împotriva creştinilor..." Tot ca o elocventă dovadă de preţuire putem aminti faptul că Origen i-a dedicat Sf. Ambrozie Comentariul său la Evanghelia după Ioan.

Multă importanţă acordă Teologia operelor ambroziene „De Mysteriis" şi „De sacramentis" consacrate explicării celor trei taine ale iniţierii creştine : botezul, mirungerea şi împărtăşirea (euharistia).

În parfumul vremurilor începutului de mileniu unu,

cu eternele contradicții între caracterele pasionale și raționale ale existenței umane, Sf. Ambrozie apare ca o personalitate strălucitoare, cu un cuget clar, născător de învățături creștine de mare valoare practică.

Cel mai important Sf. Părinte din cîți s-au perindat pe scaunul episcopal de la Milano este lăudat și în Mineiul ortodox de către irunologul Iosif : „...folosindu-te de dumnezeieștile Scripturi, pe credincioși i-ai întărit și pe necredincioși i-ai întors la credință ierarhe Ambrozie. Roagă-te lui Hristos Dumnezeu să dăruiască iertare de greșeli celor ce cu dragoste prăznuiesc sfîntă pomenirea ta".

Să-l pomenim pe Sf. Ambrozie și să nu-l condamnăm la uitare. Pe bună dreptate J. Hannoteaux afirmă despre memoria Sfîntului : „Și mă întreb cum ar putea oare apicultorii să renunțe la patronajul unui sfînt atît de prestigios a cărui viață a fost atît de asemănătoare cu comportamentul albinelor : dulceața mierii o regăseai în cuvintele lui, puritatea cerii onora onestitatea comportării sale, puterea și eficacitatea luptelor împotriva abuzurilor și necredinței era asemănătoare gardienilor stupului".

În primele șapte zile ale lunii decembrie apicultorii din toată lumea sărbătoresc anual „Săptămîna internațională a apicultorului". In ultima zi a acestei manifestări, deci pe 7 decembrie nu trebuie uitat că este și ziua Sfîntului Ambrozie.

Așa cum „Ziua marinei" se sărbătorește de ziua Sfintei Maria, îndrăznesc să propun ca ziua Sfîntului Ambrozie să devină (și) „Ziua apicultorului". Găsesc această propunere cît se poate de logică și intemeiată. Aș fi foarte bucuros dacă apicultorii ar răspunde acestei propuneri prin intermediul revistei, prezentîndu-se și pozițiile în legătură cu acest subiect.

BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ

BRANIȘTE, E. (și colab.) — Sfîntul Ambrozie al Milanului, „De Mysteriis" (Despre Sfintele Taine), traducere, în STUDII TEOLOGICE. Revista institutelor teologice din Patriarhia Română, editura Institutului Biblic și de Misiune Ortodoxă, nr. 5—6, București, 1965 ;

BRIA, I. V. — Elemente cultice și dogmatice în lucrările Sfîntului Ambrozie : „De Sacramentis" și „De Mysteriis", în ORTODOXIA — Revista Patriarhiei Române, nr. 3, București, 1960 ;

COMAN, I. G. — Scriitori latini, în PATROLOGIE, manual pentru uzul studenților Institutelor teologice, editura Institutului Biblic și de Misiune Ortodoxă, București, 1956 ;

COMAN, I. G. — Elemente ecumenice în orizontul istoric al Sfîntului Ambrozie, în ORTODOXIA — Revista Patriarhiei Române, nr. 2, București, 1975 ;

FERICITUL AUGUSTIN — cartea a cincea, în CONFESSIONES — MARTURISIRI, editura Institutului Biblic și de Misiune al Bisericii Ortodoxe Române, București, 1985 ;

HANNOTEAUX, J. — Sfîntul Ambrozie, patronul apicultorilor, în „România apicolă", nr. 1/1991 ;

IOSIF — Ziua a șaptea, în MINEIUL LUNII DECEMBRIE, ediția a IV-a, editura Institutului Biblic și de Misiune Ortodoxă, București, 1956 ;

ORIGEN — Contra lui Celsus, în SCRIERI ALESE, partea a patra, editura Institutului Biblic și de Misiune al Bisericii Ortodoxe Române, București, 1984 ;

POPESCU, T. M. (și colab.) — Frămîntările produse de arianism, în ISTORIA BISERICEASCĂ UNIVERSALĂ, manual pentru uzul studenților Institutelor Teologice, vol. I, editura Institutului Biblic și de Misiune Ortodoxă, București, 1956.

Să fundamentăm economic planul anului viitor

Ing. Nicolae NICOLAIDE

O dată cu procesul de privatizare şi liberalizare a preţurilor, costurile tuturor utilajelor, uneltelor şi materialelor apicole folosite de apicultor în procesul de producţie au crescut mult, fapt ce necesită din partea acestuia eforturi deosebite în vederea rentabilizării activităţii sale. Dacă pentru stupinele mici de 3—4 familii de albine, ale amatorilor, rentabilitatea nu stă pe primul plan, ea fiind înlocuită cu unele satisfacţii de ordin moral, nu în acelaşi mod trebuie privite lucrurile atunci cînd este vorba de stupine mai mari. În aceste stupine activitatea se desfăşoară în primul rînd pentru a obţine o cît mai mare producţie de miere, ceară, propolis, polen, lăptişor de matcă, etc. În permanenţă deci, apicultorul respectiv, ce vine în contact direct cu familiile sale de albine, este necesar să ştie că acestea trebuie să aducă anual o serie de beneficii. În acest caz, primul lucru ce trebuie asigurat este ţinerea strictă a unei evidenţe a tuturor cheltuielilor efectuate precum şi a tuturor veniturilor realizate.

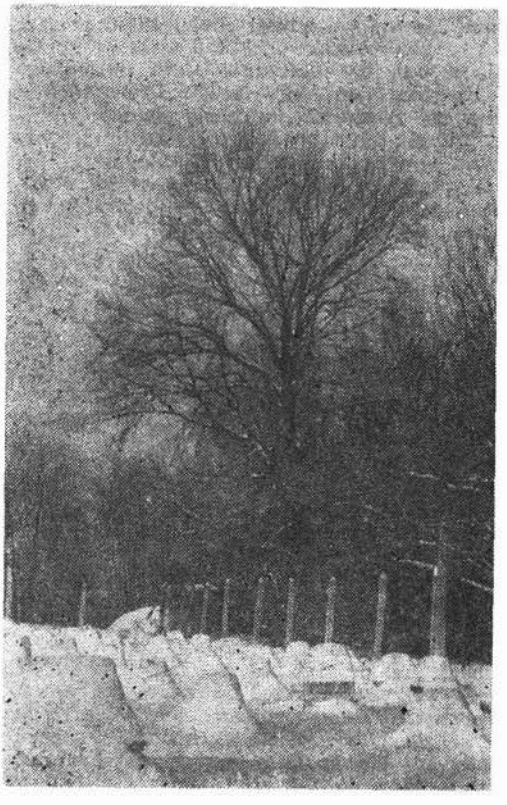
Principalul produs al apiculturii este mierea. Ea trebuie realizată în cantităţi cît mai mari şi la un preţ de cost cît mai redus pentru ca familiile de albine să aducă cît mai multe beneficii.

Stupăritul pastoral, în cazul în care se practică nerațional şi se face risipă de mijloace de transport, influenţează negativ preţul de cost al mierii. Pentru a evita acest neajuns nu se vor deplasa, în special cînd este vorba de distanţe mari, decît familiile puternice, capabile de a realiza producţii sporite. Nu se vor transporta bagaje şi utilaje de care nu este nevoie, iar mijloacele de transport se vor utiliza la întreaga lor capacitate.

Folosirea mătcilor suplimentare şi în special a familiilor ajutătoare permanente trebuie bine analizată, pentru că de multe ori, în special în condiţiile culesului de salcîm, sporul de producţie realizat prin folosirea lor nu depăşeşte consumul de miere şi muncă şi alte materiale necesare întreţinerii lor, în special iarna.

Înlocuirea unei părţi din rezervele de miere pentru iernare cu zahăr trebuie bine gîndită în ceea ce priveşte în primul rînd raportul dintre preţul zahărului comparativ cu cel al mierii. Lucrarea devine rentabilă numai în cazul înlocuirii efective a unei părţi de miere cu zahăr, adică în locul a 5—6 kg miere din rezerve să se folosească 5—6 kg zahăr. În cazul în care se vor extrage 5 kg miere şi se vor folosi 10 kg zahăr lucrarea nu mai poate fi rentabilă, fiind vorba despre o completare deghizată a rezervelor de hrană, păgubitoare şi prin aceea că familia de albine este pusă în situaţia să prelucreze prea mult zahăr în perioada de pregătire a albinelor pentru iernare.

Puterea familiilor de albine influenţează indirect preţul de cost prin producţiile mari realizate de către familiile puternice dar în acelaşi timp şi direct prin consumul mai redus de miere pe timpul iernării. Familiile slabe însă, influenţează negativ asupra preţului de cost al mierii,



prin faptul că orice cantitate de miere ce o primesc de la alte familii în cursul anului sau toamna, cu ocazia punerii la iernat, provine direct din mierea marfă pe care au produs-o familiile puternice.

Consumul ponderat de materiale auxiliare ca zahăr, faguri artificiali etc., atrage după sine o reducere a prețului de cost în timp ce risipa duce la ridicarea lui.

O importanță deosebită o prezintă și îngrijirea atentă a stuparilor și utilajelor apicole, în scopul prelungirii cu cît mai mulți ani a perioadei de folosință a acestora, astfel încît durata de folosință a stupilor să fie mai mare de 12 ani.

La realizarea veniturilor în apicultură contribuie într-o măsură însemnată și producția de ceară. În acest scop producția de ceară poate fi sporită prin simple măsuri organizatorice, curățirea stupilor, curățirea diferitelor crescături de ceară de pe rame, distanțarea fagurilor în magazine, recoltarea și topirea căpăcelelor de ceară precum și folosirea ramelor clăditoare și recoltarea periodică a cerii din acestea. O importanță deosebită o prezintă și topirea și limpezirea cerii ce trebuie efectuată în condiții optime în vederea obținerii unui produs de calitate. Pot fi considerate ca negospodărește și neeconomic conduse acele stupine care, în al doilea sau în al treilea an de la atingerea plafonului de dezvoltare numerică, nu sînt în situația de a-și acoperi necesarul de ceară pentru fagurii artificiali, din producția proprie. Importantă pentru economia stupinei este și păstrarea în cît mai bune condiții a fagurilor clădiți spre a nu fi degradați de găselniță sau de rozătoare.

Norma de înlocuire în fiecare an — o jumătate din fagurii cuibului — o considerăm că este prea mare și ea poate fi redusă la numai 1/3 din acești faguri. Această situație rezultă din faptul că într-un stup vertical cu magazin, nu toți fagurii din cuib sînt ocupați cu puiet în aceeași măsură și nu toți se învechesc automat în același grad în doi ani. În același timp trebuie să ținem seama că și fagurii de rezervă pentru recoltă, dacă se respectă anumite măsuri de păstrare a acestora, pot fi folosiți mult mai mult timp și nu numai doi ani, ceea ce reduce automat norma de schimbare a fagurilor la 1/4 sau chiar 1/5 anual față de întregul echipament de faguri al stupinei.

Ca și în cazul producerii de miere și ceară, la producerea de roiuri în vederea valorificării, trebuie avută în vedere economicitatea realizării lor. Prețul de cost al roilor poate fi scăzut în cazul formării lor în luna iunie, cu un număr mai redus de faguri, la care ei adaugă prin clădire restul. Formarea de roiuri cît mai timpuriu, cînd necesită un consum de material biologic mai redus este calea de obținere a lor la un preț de cost mai scăzut.

În prezent, pentru rentabilizarea stupinei, o importanță deosebită pe lîngă realizarea de miere, ceară și roi o prezintă diversificarea largă a producției apicole, știut fiind că prin aceasta nu se reduc cu nimic posibilitățile de cules ale familiilor de albine. Astfel, în cursul primăverii, cînd în natură există o abundență de polen, se impune folosirea colectoarelor de polen în vederea obținerii unor cantități de polen marfă. Prin recoltarea periodică de pe pereții stupului cît și de pe rame a propolisului precum și folosirea colectorului de propolis se vor putea realiza în vederea valorificării cantități însemnate din acest produs. De asemenea, producerea lăptișorului de matcă în prezența mătcii nu stînjenește cu nimic activitatea familiei de albine, oferind posibilitatea realizării în scopul valorificării a unor cantități însemnate de lăptișor ce pot contribui și ele la creșterea veniturilor stupinei. Nelipsită de importanță, datorită prețului ridicat de achiziție, este producția de venin de albine, deși realizarea acestuia necesită unele investiții suplimentare pentru achiziționarea utilajului specific necesar, precum și o pregătire temeinică a apicultorului respectiv.

Din cele expuse mai sus rezultă că deși prețul stupilor, uneltelor, utilajelor și materialelor apicole a crescut mult, printr-o serie de măsuri tehnico-organizatorice și prin diversificarea largă a producției apicole se pot realiza venituri suplimentare și deci o rentabilizare a acestei frumoase îndeletniciri.

IERNAREA ALBINELOR

S. PIORO

Înainte de a trece la analiza problemelor iernării albinelor este necesar de a lămuri care sînt condiţiile care le asigură supravieţuirea în contextul rigorilor climatului aspru din zonele noastre. Ca adăpost în natură albinele îşi aleg scorburile din copacii în viaţă. Aceste adăposturi ale albinelor au de cele mai multe ori un singur urdiniş, prin care pătrunde aerul proaspăt.

În interior familia propolizează şi partea de sus a scorburei. Ca rezultat (urmare) umezeala şi bioxidul de carbon eliminate din ghem sînt absorbite de vasele lemnului, în principal în partea sa de jos. Datorită acestui fapt umiditatea aerului creşte, dar rămîne sub limita apariţiei depunerilor de rouă. În scorbură va fi uscat, conţinutul de bioxid de carbon ridicat. Albinele şi-au adaptat organismul în procesul evoluţiei la un asemenea regim — s-ar părea nefavorabil — al schimburilor de gaze şi de umiditate, în acest caz cîştigînd în alt sens — aerul cald, care iese din ghem, le asigură temperatura necesară în cuib, fapt la care contribuie şi pereţii scorburei, care au o conductibilitate termică scăzută.

Rămîne de lămurit de ce evită albinele aşezarea (amplasarea) cuiburilor în scorburile arborilor morţi. Faptul este legat de fenomenul că aici toate procesele fizice se petrec în alt mod. Vasele de circulaţie a sevei din lemnul mort nu pot absorbi bioxidul de carbon şi vaporii de apă. Schimbul de aer se înrăutăţeşte, apare umezeala, conductibilitatea termică a pereţilor devine mai ridicată. Adăposaindu-se în scorbura arborelui mort, albinele trebuie să consume mai multă energie pentru întreţinerea (menţinerea) regimului de temperatură în interiorul ghemului.

Acest fel de scorbură poate fi comparat cu stupii noştri în care albinele se izbesc de greutăţi asemănătoare.

În condiţiile stupilor sistematici aceste dezavantaje pot fi evitate dacă influenţa fizică a mediului înconjurător asupra ghemului se reduce la minimum.

Dacă stupii sînt introduşi în adăposturi de iernare, temperatura în interiorul acestora trebuie menţinută în limitele 0—2°C. Aceasta a fost recomandarea lui S. F. Taranov (1987), A. S. Nujdin (1988) şi alţi apicultori cu mare experienţă în producţie. În aceste condiţii se reduc pierderile de căldură în cazul schimbului de aer, precum şi a primenirii cojii ghemului, a cărui temperatură niciodată nu poate fi mai mică de 6°C.

Datorită acestui fapt are loc o migrare mai lentă a albinelor din coaja ghemului în interiorul lui şi înapoi, ceea ce este deosebit de important pentru o bună iernare.

Toate acestea se reflectă asupra reducerii cheltuielilor de energie însumate. Totuşi, pentru precizarea concluziilor arătate mai sus trebuie efectuată în primăvară o analiză suplimentară a stării fiziologice a albinelor.

Condiţiile de ventilare a ghemului de iarnă se analizează în condiţiile stupului cu douăsprezece rame.

Prima variantă. *Urdinişul inferior sau cel superior sînt deschise, podişorul impermeabil faţă de aer. Ventilaţia foarte slabă. O cantitate importantă de umezeală se depune pe toate suprafeţele, inclusiv pe ramele neacoperite de albine.*

A doua variantă. *Urdinişul inferior şi cel superior sînt deschise, podişorul impermeabil pentru aer. Viteza de îndepărtare a umezelii se măreşte de două ori, dar totuşi nu se reuşeşte evitarea umezelii în stup.*

A treia variantă. *Sînt deschise unudouă urdinişuri şi în plus sînt practicate orificii în podişor sau se înlocuieşte împachetajul impermeabil cu unul care lasă să circule aerul prin el. În acest fel se poate evita umezeala, dar prin aceasta pierderile de căldură din cuib pot atinge mărimi critice, ceea ce provoacă creşteri în mortalitatea albinelor.*

A patra variantă. *Este deschis urdinişul inferior şi în peretele din spate, la nivelul fundului este făcut un orificiu egal cu suprafaţa urdinişului. Dimensiunea urdinişului se determină în mod experimental şi depinde de puterea familiei, de particularităţile stupului, perioada din an etc. Podişorul este impermeabil pentru aer.*

Într-un asemenea stup vaporii de apă şi bioxidul de carbon, ca şi în scorbură sînt îndepărtaţi prin partea de jos a stupului. Prin aceasta o parte importantă a căldurii rămîne în cuib. Se măreşte viteza de schimb a gazelor pe seama re-

(continuare în pag. 14)

Meliponele, un interesant grup de albine din zonele calde ale pămîntului

Biolog Aurel PAPADOPOL

În loc de introducere

Din marea familie a albinelor *(familia APIDAE)*, fac parte mai multe grupe ale acestor insecte. Unele grupe sînt *apide inferioare*, trăind în general solitare : altele sînt *apidele superioare*, toate sociale (coloniale), producătoare de ceară, constituind grupul mare al meliferelor, împărțit în 3 subfamilii actuale. Din cele aproximativ 470 de specii de apide sociale, bondarii cuprind 200 specii *(subfamilia Bombinae)* : meliponele cuprind 266 specii *(subfamilia Meliponinae)* : iar albinele, cu singurul gen *Apis* cuprind numai 4 specii actuale *(subfamilia Apinae)*, originare din Asia tropicală, între care și albina noastră zisă „domestică" (în general autorii constată că, după cei peste 6000 de ani ce au trecut în relațiile ei față de om, comportamentul a rămas tot cel al albinelor sălbatice).

● Bondarii *(Bombinae)*, cu genul principal *Bombus*, trăiesc și în țara noastră, în număr mare, fiind foarte folositori pentru polenizarea diferitelor plante utile, de la cîmpie pînă la munte. ● Meliponele (Meliponinae) sînt răspîndite în Java, Africa tropicală și, mai ales, zonele calde ale Americii de Sud și sudul Americii de Nord. Mierea și ceara lor au fost și au rămas apreciate, căutate și întrebuințate de foarte multă vreme. ● Albinele melifere din genul *Apis* (Apinae), cuprind următoarele 4 specii actuale ; 1) marea albină indiană *(Apis dorsata)*, răspîndită și în zonele învecinate, construiește un fagure (relativ mic) pe ramurile superioare ale arborilor, uneori pe stînci proeminente : 2) mica albină a Asiei tropicale *(Apis florea)*, răspîndită și pe insulele de la sudul Asiei, construiește un fagure tot pe ramurile înalte, dar cu celulele diferențiate (ca la albinele noastre) : 3) albina asiatică comună *(Apis indica)*, sinonimă cu *A. cerana*, cea mai răspîndită pe continent și insulele de la sudul acestuia, construiește fagurii în cavități naturale (scorburi etc.), într-o formă foarte apropiată de cei ai albinelor noastre *Apis mellifica*, cu care se și hibridează, cum este menționat (citat după F. Bernard, 1951 — din Grassé, vol. X) : ● și a patra specie, albina comună „domestică" *Apis mellifica*, cu o mare răspîndire, nu numai în Europa, cum se cunoaște, și cum se citează și în Manualul apicultorului (Maria Drăgan, 1986), unde este prezentată și clasificația sa. Este cazul să menționăm totuși că Ionescu (1962), citînd pe Friese (1923 ; 1924) și alți autori, consideră pentru genul *Apis* numai 3 specii „morfologice" cum le numește, respectiv *Apis dorsata, Apis florea* și *Apis mellifica*. Cunoscut fiind faptul că, diferitele populații care se hibridează între ele (în cazul nostru albinele respective), nu reprezintă specii bine delimitate, total izolate genetic, s-ar putea ca și acest criteriu să fi determinat considerarea la genul *Apis* numai a celor 3 specii citate de auorii respectivi menționați. S-ar impune deci o clarificare și în acest sens, pe baza unei revizuiri bibliografice, paralel cu cercetări aprofundate de genetică (prin studii comparate de cromozomi, cariotipi), pentru elucidarea stiuației. Revizuirea se impune și pentru cunoașterea clară a eventualelor subspecii (ale speciei *Apis mellifica*), a varietăților zonale-continentale, ca și a ecotipurilor din diferite zone ca specie atît de larg răspîndită — în timp și în spațiu — prezentînd o mare variabilitate a populațiilor, atît geografic cît și ecologic.

Cele menționate, în loc de introducere, au două motivații ; cunoașterea locului meliponelor (dar și a celorlalte subfamilii de Apidae coloniale, melifere) în clasificația respectivă ; și, evidențierea faptului că, un grup atît de vechi și de răspîndit cum sînt albinele comune *Apis mellifica*, cu multe „rase" (probabil geografice, din care unele pot fi varietăți), fără menționarea altei subspecii decît *Apis mellifica mellifica*, mai impune revizuiri, cum am sugerat, sau cum vor considera oportun specialiștii în domeniul sistematicii (taxonomiei) *Apidae*-lor.

* * *

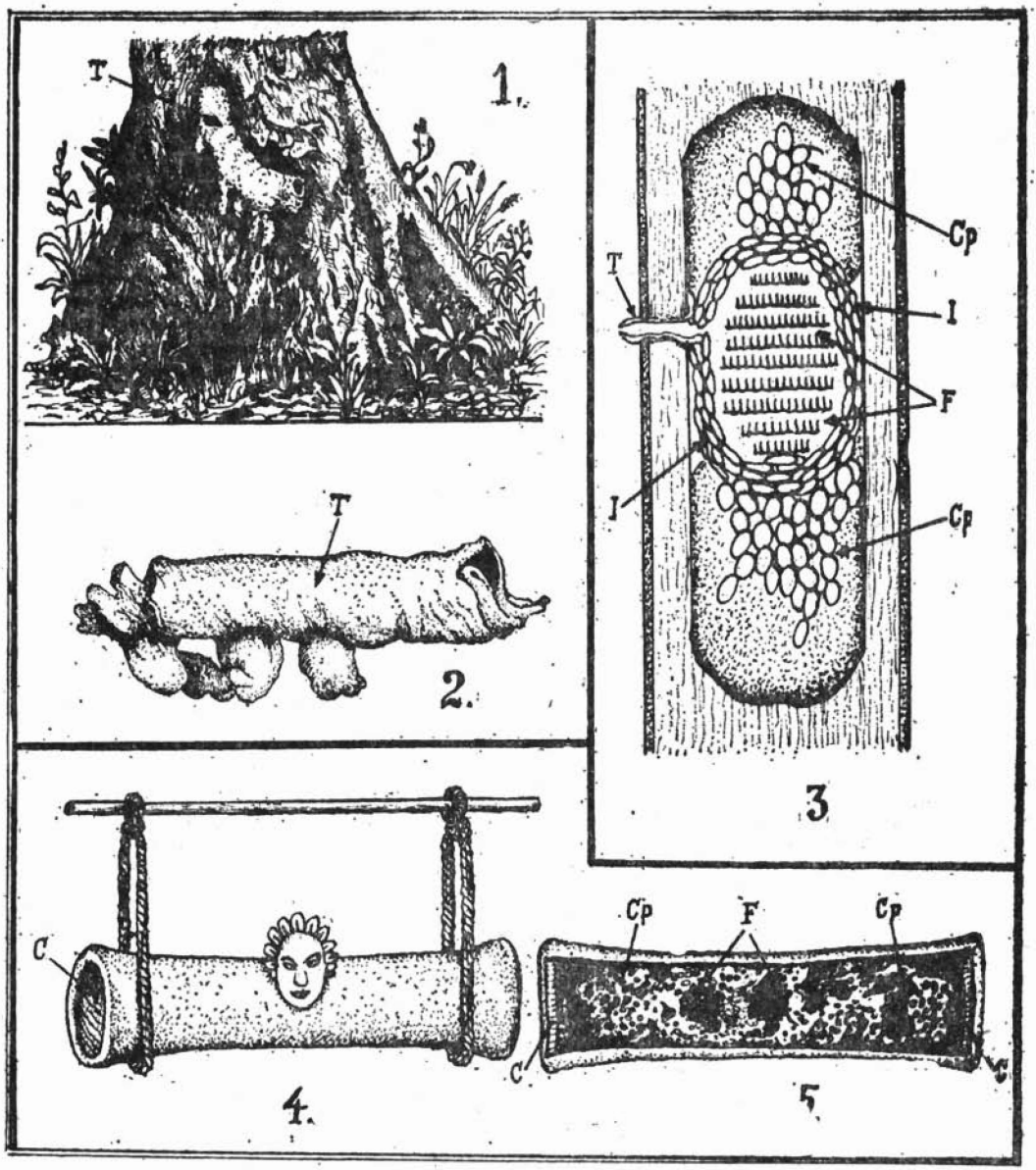
MELIPONELE constituie un grup de albine melifere, coloniale foarte interesant, chiar cu multe caractere aparte, deosebite față de celelalte grupe (subfamilii). Răs-

pîndite în zonele tropicale din Java şi Africa pînă în cele ale Americilor, America de Sud fiind patria celor mai multe specii din cele 266 cunoscute, viaţa lor merită a fi cunoscută de apicultori, nu numai ca elemente de cultură generală, ci şi pentru aspecte practice, sau eventuale surse de inspiraţie în acest vast domeniu de activitate.

Caracterele generale principale ale meliponelor, în afară de talia lor, variată, multe specii fiind de talie relativ mică, se remarcă şi prin marea lor adaptabilitate în a se acomoda în locuri foarte diferite pentru instalarea cuiburilor („stupilor"), fie în diferite cavităţi naturale ; scorburi şi crăpături ale arborilor mai mari, diferite găuri în pămînt, adesea în furnicarele şi în termitierele (construcţiile realizate de termite) părăsite, apoi între frunzişul unor plante, cum sînt neamurile Bromeliaceelor (între care ananasul, multe plante epifite, deci care sînt fixate pe ramurile şi trunchiurile arborilor) şi altele : mai puţine construindu-şi fagurii în aer liber, pe ramurile superioare ale arborilor (situaţie în care este necesară o mare cantitate de ceară şi răşini, pentru construcţia involucrului — învelişului — exterior al cuibului). La unele specii, care-şi fac cuibul în pămînt, s-au remarcat şi cazuri în care ele îşi sapă singure găurile pentru cuib. Dintre acestea, cele care locuiesc la adîncimi mai mari (de 2—3 metri), apar şi varietăţi depigmentate (decolorate), cum sînt unele din genul *Trigona* (ex. *Trigona quadripunctata* şi *Trigona mombuca*). La săparea găurilor pentru cuib în pămînt participă întregul roi, fiind specii caracteristice, *tericole*. Alte caracteristici ale acestor albine — melipone — sînt la fel de tipice. Ceara este secretată de glandele cerifere (ceriere) care sînt situate pe partea internă a sternitelor 2, 3 şi 4 : şi, spre deosebire de albinele noastre ceara este produsă de toate castele, inclusiv masculii (în care caz aceştia nu sînt „trîntori"), ei participînd la construirea cuiburilor („stupilor"), alcătuite din ceară, răşini, amestecate cu pămînt. Mătcile sînt, în general, mai mari decît lucrătoarele, deosebindu-se de acestea şi prin colorit. Ele devin incapabile de a mai putea zbura, motiv pentru care nu roiesc, roirea fiind asigurată de femele tinere, obişnuit în grup, însoţite, sau uneori fără a fi însoţite de lucrătoare. Celulele fagurilor sînt dispuse în straturi etajate, în funcţie de mărimea cuibului (Fig. 3), coloniile mari putînd ajunge uneori la peste 80.000 de indivizi. Acul lor este atrofiat, motiv pentru care, cei care au studiat unele specii, le numesc *„albine-fără-ac"*.

La melipone, mai ales din America de Sud, îngrijirea larvelor este mai puţin intensă' în schimb apărarea cuibului contra duşmanilor precum şi reglarea temperaturii interioare constituie cele mai evidente manifestări de comportament, legate de grija pentru progenitură. Genurile principale ale subfamiliei Meliponinae sînt *Melipona* Illiger şi *Trigona* Jurine, aceasta din urmă mai mică şi cu cuib mai evoluat. Meliponinele sînt şi parazitate de alte specii înrudite, cum sînt cele din genul *Lestrimelitta* Friese. Obişnuit meliponele aprovizionează celulele înainte de apariţia larvelor, ceea ce le deosebeşte de albinele noastre, iar în unele cazuri o parte a hranei este dată progresiv, în cursul dezvoltării larvelor. Cuibul („stupul"), cel puţin a unor specii, este numai aparent permanent, roiri masive se remarcă foarte frecvent. Aşa cum a constatat Michener prin observaţiile sale, făcute în Panama timp mai îndelungat, anume la specia *Trigona jaty*, într-un interval de 14 luni cuibul respectiv şi-a schimbat locatarii de 3 ori, schimbări între care au fost intervale de abandon. Cauzele acestor „migraţii" neaşteptate n-au putut fi explicate încă. În afară de miere şi ceară, meliponele adună şi depozitează răşini, culese de pe diferite plante, sub forma de boabe mărunte brunatice. Obişnuit, răşina aceasta este căutată şi adunată de populaţiile locale (indieni), care manifestă mult interes pentru ea — fiind de fapt un tip de *propolis* — şi pe care ei o folosesc în multe scopuri, în general ca *mastic*.

Dar să arătăm cîteva aspecte legate de cuiburile meliponelor, de „stupii" lor, ajutaţi şi de figurile 1, 2 şi 3. Multe specii din genul *Melipona* şi unele din genul *Trigona*, aşa cum se observă în fig. 3, au un tub de intrare simplu şi relativ scurt, construit din ceară aproape curată. Dar în cele mai multe cazuri, mai ales la cuiburile construite în scorburi, intrarea este trădată de un tunel de zbor — tot din ceară aproape curată — mult mai lung, cum este cazul la *Lestrimelitta limao* (fig. 1 şi 2), atingînd aproape 35 cm. De obicei orificiul de intrare (urdinişul) este păzit de o albină, al cărei cap astupă aproape deschiderea. Alţi paznici mai sînt în tub, încît numai locatarii cuibului au acces. Uneori tunelul (tubul intern) este barat de un fel de diafragmă subţire din ceară galbenă, ca de exemplu la *Trigona (Plebeia) frontalis* care — cum arată Wheeler — după ce este înlăturată, poate fi reparată sau refăcută repede, în cca. 20 de minute : probabil diafragma din ceară este folosită mai ales în intervalele de slabă circulaţie a albinelor. Asemenea tuburi lungi, cu forma mai aparte, avînd nişte expansiuni la partea inferioară, numite şi „în *stalactite*", ilustrate de Schwartz (1948), se găsesc mai ales la cuiburile adă-



PLANȘĂ CUPRINZÎND ; ● *Fig. 1. Cuib (stup) de* Lestrimelitta limao *Sm. (Meliponinae), plasat în scorbura unui arbore ; T = tubul (tunelul) prin care circulă albinele, vizibil la exterior, construit din ceară.* ● *Fig. 2. Tubul (tunelul) de circulație a albinelor, separat (T), este caracteristic prin formele în „stalactite" ale expansiunilor inferioare (ambele desenate după Schwartz, 1948).* ● *Fig. 3. Schema unui cuib (stup, în trunchi scorburos) de* Melipona *(după von Ihering, 1903) ; F = sector cu faguri reproducători : T = tub (tunel) de circulație ceros : I = involucrul (învelișul) din jurul fagurilor reproducători : Cp = celule cu provizii de hrană.* ● *Fig. 4. Stup tubular (orizontal) din argilă arsă. Capacele (C) sînt scoase periodic pentru recoltarea mierii. Albinele intră prin gaura capului modelat (gură), avînd funcția de* urdiniș *(desenat după Pierre Huber).* ● *Fig. 5. Același tip de stup deschis — în secțiune mediană — cu* Melipona fulvipes *Guér. În mijloc celule pentru reproducere (F) : spre capete celule cu provizii (Cp), (după H. Bischoff). (desene : A. Papadopol).*

postite în scorburi sau alte excavații naturale ale genului *Lestrimelitta* ș.a. Este de amintit că, de exemplu *Lestrimelitta limao* Sm., pradă stupii altor specii de meliponine.

Se citează și unele date cantitative pentru producția de miere. În stupii vechi, care în funcție de spațiile ocupate pot atinge mărimi importante, volumul interior poate atinge un baril (= 40 de litri), iar cantitatea de miere pe care o conțin poate ajunge la 35 kg.

În privința comportamentului meliponelor, a comunicării dintre indivizi și a orientării — bazate pe semnale chimice (feromoni), acustice (sunete) și altele, asupra cărora nu vom insista, trebuie să menționăm că, asemenea moduri de semnalizare nu sînt proprii numai albinelor noastre (*Apis mellifica*) ci și meliponelor. Cercetările făcute de W e n n e r (1962) în S.U.A., pe specii ale genurilor *Melipona* și *Trigona*, de E s c h (1967), au scos în evidență aspecte interesante și mai ales, și o serie de deosebiri față de albinele noastre, în special cu privire la semnalele sonore.

În încheierea acestui articol, din bogatele descrieri existente, cum se află în memoriile lui Schwartz, sau în cartea lui J. Vellard, apărută la Paris în 1938 (O civilizație a mierei), prezentăm pe scurt cîteva date despre folosirea meliponelor de către om mai ales în zonele calde ale Americilor.

Așa cum rezumă și Fr. B e r n a r d (1951), pe baza lucrărilor menționate, și altele, creșterea meliponelor este o îndeletnicire veche, cunoscută de civilizațiile precolumbiene (deci înainte de cele patru călătorii făcute de Christofor Columb, între anii 1451—1504, pe pămînturile noului continent descoperit de el — America). În Mexic (și în alte țări americane) creșterea meliponelor se practică și în zilele noastre. În fig. 4 și 5 este imaginea unui stup din lut ars, tubular-orizontal, frumos ornamentat, folosit în acest scop, în care fie că este vorba de *Melipona beechei* (fig. 4 — după P. Huber), fie că este vorba de *Melipona fulvipes* Guér (fig. 5 — după H. Bischoff), stup văzut în secțiune, mierea se scotea pe la capetele cu capac. Spațiul nu ne permite să ne extindem prea mult. În scrierile lui Schwartz sînt menționate multe aspecte privind rolul meliponelor la amerindieni, felurite tradiții locale legate de recoltarea mierii, de cercetarea locurilor în căutarea cuiburilor, apoi numirile lor indiene etc. Cum în multe cazuri cantitatea de miere este puțină, pentru a o culege din faguri localnicii folosesc un fel de perii din pene, cu care preiau mierea, pe care fie că consumă pe loc, fie că o trec în coșulețele lor impermeabilizate. J. Vellard, vorbind de vechile populații sudamericane în cartea sa, arată că meliponele oferă unor triburi, atît hrana cît și materiale de construcție — cum este cazul indienilor *Guayakis* din zonele muntoase ale Paraguayului. Acești indieni, trăind în grupuri mici în păduri, sînt căutători de cuiburi de melipone. Pentru găurirea stupilor folosesc topoare de piatră. Pentru a ajunge la unele cuiburi își pregătesc din timp liane (din fibre de *Philodendron*), cu care se cațără pe ramurile cu cuiburi. Foarte multe din obiectele lor de folosință se bazează pe materialele furnizate de cuiburile meliponelor, cum sînt ceara brună și ceara normală, între acestea intrînd și rășinile. Astfel, își confecționează coșulețe impermeabilizate cu ceară, pentru păstrarea rezervelor de miere, apoi vase din rășini și argilă în care topesc ceara viitoarelor coșulețe : de asemenea, materialele lipicioase (rășini ceroase) le folosesc pentru fixarea vîrfurilor de săgeți din piatră, cu care vînează diferite animale — în general în număr mic — hrana lor fiind întregită cu diferitele fructe și rădăcini hrănitoare suculente. Pornind în căutarea cuiburilor de melipone, odată descoperite ei constată întîi agresivitatea lor, apoi, după caz procedează sau nu la afumarea lor. După ce au scos mierea și ceara, au grija de a acoperi (închide) în bună parte cuiburile, ceea ce asigură repopularea ulterioară a lor cu un nou roi. Sînt atît de obișnuiți cu mierea meliponelor sălbatice, de culoare brună și cu ceara acestora (și alte materiale oferite de cuiburile respective), încît, chiar în zonele din Paraguay unde s-a introdus *Apis mellifica*, nu prețuiau nici ceara curată a acestei albine și nici mierea ei — rămînînd dependenți de melipone. În zonele Africii și în Java, unde trăiesc alte specii de melipone, mierea și ceara sînt căutate și întrebuințate intens, modalitățile de valorificare a acestor produse fiind caracteristice după zone și după speciile locale.

Desigur că zonele tropicale și subtropicale cu vegetația lor, adesea luxuriantă, cu flori atrăgătoare prin miresmele lor și cu fructe suculente,oferă nectar, arome și rășini variate acestor numeroase specii de meliponine — zonele calde, mai ales, ale Americii fiind și patria „păsărilor-muscă" sau colibrii, concurente și ele la absorbirea nectarului cu ciocurile specializate : după cum și în celelalte zone se află asemenea păsări nectarivore (nectarinide ș.a.). Pentru amatorii de cunoștințe mai ample asupra acestui subiect, am completat bibliografia cu principalele lucrări și scrieri ale unor cunoscuți specialiști și scriitori naturaliști.

BIBLIOGRAFIE

BERNARD (FR.), 1951 — Ordinul HYMENOPTERA L., 1758 — în Grassé P. P., Traité de Zoologie. vol. X. fasc. 1. *Paris.* p. 771—820.

BERNARD (FR), 1951 — Suprafamilia APOIDEA Asmead, 1899 — în Grassé P. P., Traité Zoologie, vol. X. fasc. 2. *Paris.* p. 1198—1204 : 1235—1241.

BISCHOFF (H), 1927 — Biologie der Hymenopteren. *Berlin,* Springer. 598 pag.

DRĂGAN (MARIA), 1986 — Sistematica albinelor melifere — în Manualul apicultorului, Ed. 6. *Bucureşti,* p. 32—36.

FRIESE (H.), 1923 — Die europäischen Bienen (Apidae). Das Leben und Wirken unserer Blumenwespen. *Berlin* u. *Leipzig.*

FRIESE (H.), 1924 — Die Urbinengattung. Zool. Jahrb. Abt. Syst. vol. 49. p. 513—519.

HUBER (F.), 1814 — Nouvelles observations sur les Abeilles. *Paris* et *Genève,* 2 vol.

IHERING (H. von), 1903 — Biologie der stachellosen Honigbienen Brasiliens. Zool. Jahrb. Abt. Syst. vol. 19. p. 179—287.

IONESCU (M.), 1962 — Entomologie. Edit. de stat didactică şi pedagogică. Ed. I. *Bucureşti.*

IONESCU (M.), LĂCĂTUŞU (MATILDA), 1971 — Entomologie. Edit. didactică şi pedagogică. Ediţ. II. *Bucureşti.*

MICHENER (C. D.), 1944 — Comparative external morphology, phylogeny, and a classification of the Bees. Bull. Am. Mus. N. H. vol. 82. fasc. 6. p. 151—326.

SCHWARTZ (H. F.), 1932 — The genus *Melipona.* Bull. Am. Mus. N. H. vol. 63. p. 231—456.

SCHWARTZ (H. F.), 1948 — Stingless Bees (Meliponidae) of the Western hemisphere. Bull. Am. Mus. N. H. vol. 90. p. 1—537.

VELLARD (J.), 1938 — Une civilisation du Miel. *Paris.*

WHEELER (W. M.), 1926 — Les Societes d'Insectes. Leurs origine. Leur évolution. Doin, édit. *Paris.* 1 vol. 468 pag.

IERNAREA ALBINELOR

(continuare din pag. 9)

glării mişcării curenţilor de aer. Într-un asemenea stup nu există umezeală, fapt confirmat de experienţa multor stupari.

Multiplele recomandări privind iernarea albinelor în raioanele cu climă de iarnă mai severă nu dau din păcate un răspuns definitiv problemei puse pentru că au fost realizate avîndu-se în vedere doar unele condiţii separate ale iernării : consumul de miere, mortalitatea albinei, umezeala în funcţie de construcţia stupului şi a materialului din care este construit acesta.

Dacă însă se vor reduce acţiunile fizice ale mediului înconjurător asupra albinelor la minimum, atunci proprietăţile stupului nu vor avea o importanţă hotărîtoare, cu excepţia ventilării cuibului. Problema trebuie rezolvată, bazîndu-ne pe rezultatele muncii de cercetare. În acest caz se va asigura una dintre condiţiile obligatorii necesare unei bune iernări a albinelor şi se va putea institui o regulă generală.

Traducere şi adaptare
ing. Vasile ALEXANDRU
din : Pcelovodstvo nr. 3/1991

MIEREA — un loc mereu mai important în alimentația corectă

Recent, cunoscuta revistă franceză „Paris Match" a publicat o anchetă privind eterna, dar nu mai puțin importanta preocupare pentru o alimentație echilibrată, care să ofere organismului uman atît sănătatea de care are nevoie, cît și evitarea supraponderalității. Și pentru a parafraza dictonul „o minte sănătoasă într-un corp sănătos", am putea spune că avem nevoie de un corp sănătos cu o „linie" frumoasă. De altfel ancheta revistei franceze poartă titlul „Marii medici ai «liniei» vorbesc".

Autorii anchetei sînt de părere că una din principalele revoluții ale secolului al XXI-lea se va produce... în farfuriile noastre. Dietetica a devenit o știință aparte, iar de modul în care vom ști să ne dominăm poftele din domeniul alimentației vor depinde silueta noastră, rezistența noastră la maladii, vigoarea și longevitatea noastră. Roy Walford, marele specialist american din domeniul medicinii „liniei", afirmă că, ținînd cont de rezultatele experiențelor efectuate în laboratoare, copiii noștri vor pregăti în bucătăriile lor mîncăruri rafinate care le vor permite să trăiască într-o perfectă sănătate pînă la 130 de ani.

Pînă la realizarea acestei dorințe, care nouă, astăzi ne pare utopică, revista s-a adresat celor mai mari specialiști, pentru a face ca noul echilibru alimentar să intre de pe acum în meniurile noastre zilnice. Doctorul Paul Nathan ne dă exemple concrete, făcîndu-ne el cumpărăturile de alimente pentru o săptămînă Alți doctori specialiști în nutriție ne reamintesc legile esențiale care trebuie să stea la baza unei alimentații sănătoase, pornind de la cunoștințele pe care le-am dobîndit în dietetică și în medicina sportului și a creierului. Ei explică modul în care trebuie hrănite capul, picioarele pentru a găsi în farfuria dvs. dinamismul, sănătatea și bucuria de a trăi.

*
* *

După dr. Ch. FLAMENT-HENNEBIQUE, **trei sînt principiile de bază pentru realizarea dificilului echilibru dintre proteine, dulciuri și grăsime.**

Primul se rezumă la o frază simplă : dați **prioritate proteinelor animale** (carne, pește, ouă, lactate).

Al doilea principiu constă în **diminuarea grăsimilor și evitarea abuzului de dulciuri,** în special al bomboanelor, ciocolatei și a produselor de patiserie. Se afirmă că este preferabil **să se renunțe complet la zahăr** decît să fie folosite substanțele de genul zaharinei.

Se insistă asupra **înlocuirii zahărului cu mierea,** nu numai ca aliment direct, ci și ca element component al diferitelor produse de patiserie.

Cea de a treia condiție pentru menținerea „liniei" sînt exercițiile fizice, sportul.

La întrebarea „care este regimul alimentar pe care îl preconizați pentru sportivi, specialiștii răspund că, bineînțeles, numărul de calorii trebuie să fie mult mai mare decît pentru persoanele cu o viață mai sedentară. Alimentele destinate sportivului trebuie să cuprindă, în mod obligatoriu proteine, glucide și lipide. Se poate spune că glucidele constituie componenta principală a alimentației sportivului, aportul principal fiind al zaharurilor „lente", fără a se neglija zaharurile „rapide". Amestecul acestora constituie 60—65% din alimentație. Dintre glucide, un rol deosebit de important îl are **mierea.** Compoziția acesteia — după cum se cunoaște — este complexă. Ea reunește grupe de substanțe anorganice și organice : glucide, enzime, acizi organici, vitamine proteine. Glucidele din miere sînt substanțe organice sintetizate de plante, cele mai bine reprezentate fiind fructoza, glucoza și zaharoza. Este unanim recunoscut faptul că, prin conținutul său ridicat de glucide, **mierea** constituie un produs energetic natural de prim ordin. Este un produs sănătos care convine tuturor vîrstelor, începînd cu sugarii, copiii, care în perioada de creștere au nevoie de o alimentație bogată în zahăr, adulții care sînt supuși efortului fizic și intelectual și terminînd cu bătrînii, pe care îi ajută să depășească mai ușor diversele îmbolnăviri și să stimuleze mușchiul cardiac, care, datorită vîrstei este mai mult sau mai puțin afectat.

O combinație bine dozată de zaharuri lente cu cele rapide ajută la conservarea glicocenului din mușchi, producînd totodată energie aproape instantaneu. Zaharurile rapide sînt necesare mai mult dimineața, pentru acumularea energiei de care are nevoie organismul pentru ziua de lucru De aceea, numeroase meniuri recomandate de specialiști conțin la micul dejun o cantitate de **miere.** Aceste meniuri vor să spună : Nu plecați la lucru, nu plecați la drum fără o linguriță două de **miere !**

*
* *

Doctorul Paul Nathan, endocrinolog specialist în nutriție, recomandă meniuri tip pentru o săptămînă, după formula așa-numită „421 GPL", care are drept principiu de bază „Sănătate prin echilibru și diversificarea alimentară". Formula „421 GPL" înseamnă : G pentru familia glucidelor, P pentru familia proteinelor și L pentru lipide. Cifrele 4, 2, 1 reprezintă numărul de porții din fiecare familie care trebuie să intre în mod obligatoriu în componența fiecăreia din cele trei mese zilnice, inclusiv micul dejun care trebuie să contribuie cu 25% din rația alimentară cotidiană (circa 750 calorii). Această repartiție — 421 — permite respectarea procentajului ideal : 50—55% glucide, 30% lipide și 15% proteine.

Iată cum trebuie diversificată rația alimentară zilnică :

4 porții de G (glucide)

— 1 porție crudități, 1 porție legume sau fructe coapte, 1 porție făinoase, 1 porție produse zaharoase, în care intră și mierea ;

2 porții de P (proteine)

— 1 porție lactate
— 1 porție nelactate (carne, pește, ouă)

1 porție de L (lipide)

— 1/2 porție lipide de origine animală (unt, smîntînă), 1/2 L de origine vegetală (ulei)...

Meniurile concepute de dr. Paul Nathan pentru micul dejun într-o săptămînă cuprind aproape în fiecare zi 1—2 porții de **miere,** cu deosebire în zilele de luni, marți și joi, cu alte cuvinte la începutul săptămînii de lucru și la mijlocul ei, cînd trebuie reîmprospătate forțele pentru a rezista pînă în zilele de odihnă.

Redăm aceste meniuri :

Luni : suc de fructe (1 G), tartine cu unt (1 G + 1 L), 1 ou (1 P), 1 iaurt (P), **miere** (1 G), cafea sau ceai cu una sau două bucăți de zahăr (1 G). În ceai zahărul poate fi înlocuit cu mierea.

Marți : 4—5 linguriție brînză de vaci (2 P), o linguriță ulei (de măsline sau floarea-soarelui) (1/2 L), 1 măr sau 1 banană, 1 linguriță de **miere** (2 G), 3—5 linguriție de cereale complete (1 G)

Joi : 1 măr (1 G), pîine cu unt (1 G + 1 L), 1 ou (1 P), 1 pahar cu lapte (1 P), **miere** (1 G), cafea sau ceai îndulcite (1 G).

*
* *

Alte rezultate ale cercetărilor științifice :

Revista „Paris Match" își completează rețeta menținerii „liniei" a unor vedete și personalități politice, cum ar fi : Liz Taylor, Jane Fonda, prințesa Diana, Madonna, Jean-Paul Belmondo, Claudia Cardinale, Michael Jackson, Mihail Gorbaciov, Edith Cresson, Helmut Kohl. Elementele principale ale regimului sînt : exerciții fizice, mișcarea în general, un echilibru între efort și alimentație. Din alimentația acestor personalități nu lipsesc, practic la nici una, glucidele sub cele mai variate forme, *mierea,* ca produs natural, fiind inclusă în acestea.

Trebuie să admitem că, pentru noi, ancheta revistei nu spune un lucru nou. Ea vine să confirme, însă, valoarea nutritivă a *mierii de albine,* acest produs natural din ce în ce mai căutat în întreaga lume.

Mierea este un mediu excelent de prezervare (conservare) a vitaminelor chiar prin depozitare în timp ce fructele și legumele pierd o proporție considerabilă prin depozitare.

De menționat că mierea nu este un aliment complet dar cercetările științifice din S.U.A. au pus în evidență o serie de proprietăți generale ca de pildă : acțiunea tonică asupra mușchiului cardiac, acțiune favorabilă asupra ficatului precum și asufixării calciului și asupra procentului de hemoglobină din sînge.

Efectul este general în fenomenele de creștere la copii și proprietățile ușor laxative datorită prezenței levulozei (fructozei).

Avantaje ce pledează pentru utilizarea mierii : NU ESTE IRITANTĂ ; NU ESTE TOXICĂ ; NU ESTE AUTOSTERILĂ ; ESTE NUTRITIVĂ ; IEFTINĂ SI — MAI PRESUS DE ORICE — *EFICACE.*

În concluzie : MIEREA ESTE UN ALIMENT ENERGETIC NU LIPSIT DE INTERES GASTRONOMIC. Valoarea calorigenă este de 3200 cal/kg sau raportat la substanța uscată : 300 cal/kg.

Traducere, prelucrare și adaptare Marcel GHIBERNEA

ALBINELE — IZVOR DE DARURI ŞI ÎNŢELEPCIUNE

Cu ocazia cercetării arhivei bisericii ortodoxe române din comuna Bocsig, judeţul Arad, am găsit „Calendarul creştinului ortodox pe anul 1950", ce a văzut lumina tiparului prin grija Editurii Institutului Biblic şi a Misiunii Ortodoxe din Bucureşti. Deoarece astfel de publicaţii îmi plac, am început să-l răsfoiesc. O plăcere deosebită am avut-o atunci cînd am dat peste nişte sfaturi sau îndemnuri — dacă termenul este cumva mai potrivit — date cititorilor.

Scrise într-un stil arhaic sînt o bucurie a sufletului pentru cel care le savurează slova. Sînt rînduri născute pentru ceasurile de sărbătoare. Le redau întocmai, cu părerea de rău că autorul acestor inspirate sfaturi, precum şi a titlului de mai sus, nu şi-a semnat lucrarea.

•

„Albinele sunt fiinţele de la cari omul — cu chibzuială multă şi cu muncă puţină ar putea să tragă mari foloase. Cîţiva stupi în jurul casei, pe lîngă că sunt o podoabă, îţi îndestulează casa cu mierea hrănitoare şi-ţi dau ceara curată din care duci dumineca şi sărbătoarea prinos neprihănit în faţa altarului, sau s'aprinzi o luminiţă tremurătoare la icoana Prea-Curatei.

Pe cît de nepreţuite sunt foloasele ce le aduc aceste binecuvântate albine, pe atît de mică este munca şi îngrijirea pe care o cer ! Nu le trebuie decît un adăpost în care să poată lucra în linişte, unde să-şi aşeze, în căsuţele minunate făcute din ceară curată şi străvezie, mierea lor gustoasă, adunată cu multă trudă din florile parfumate.

Munca trebuincioasă pentru îngrijirea lor o face oricine cu mare plăcere în ceasurile libere, căci pe lîngă mulţimea de foloase ce ne aduc, din observarea traiului albinelor, gospodarul prcieput poate trage multe învăţăminte cari să-i folosească în viaţă. Cine priveşte cu luare-aminte la munca albinelor într'un stup, vede că nu toate albinele fac aceeaşi muncă, ci că unele cară sucul dulce din flori, altele clădesc fagurii minunaţi, pe care ştiinţa omenească nu-i poate asemui, unele îngrijesc de

INTERFERENŢE

puiet, altele păzesc şi răcoresc stupul, bătând necontenit din aripioare. In sfîrşit, totul este împărţit ca într-o fabrică : fiecare cu lucrul său. Dacă omul n'ar face la fel, ar trăi nespus de greu. Cine lucrează în multe părţi, face lucru de mântuială şi niciodată nu va izbuti în viaţă, căci nu poate nimeni să fie tâmplar, fierar, plugar, zugrav, lemnar, croitor, cismar sau zidar şi să fie priceput în toate.

Cel care îşi alege, însă, o singură ocupaţie şi munceşte cu temei şi cu tragere de inimă, acela face lucru plăcut, trainic şi izbândeşte în orice împrejurare.

Unirea a zeci de mii de albine, cari se hotărăsc să lucreze împreună, arată celui ce stă să priceapă că unirea face puterea ! Ce s'ar întâmpla dacă fiecare albină ar lucra în parte ? Munca ei ar fi zadarnică, fiindcă nu ar avea nici puterea, nici timpul trebuincios ca să-şi ducă traiul.

Tot astfel se întâmplă şi cu oamenii : unul singur nici când nu face mare lucru, pe cînd uniţi, puterea de muncă este mult mai mare şi izbânda sigură !

Astfel, când atât de mari sunt foloasele şi învăţămintele ce le tragem după urma albinelor, nu poate fi om în ţara aceasta care să nu aibă în jurul căsuţei sale, între florile pe care orice gospodină harnică trebue să le semene în grădină, câţiva stupi dătători de ceară şi miere gustoasă.

Împodobiţi-vă deci, iubiţi cititori, grădina cu stupi de albine harnice. Ţineţi seama că pentru a fi stupari se cere în primul rînd să vreţi ! Să vă hotăriţi a îngriji de albinele care vă vor răsplăti cu dărnicie munca.

Apoi să vă cumpăraţi o carte să vă sfătuiască acolo unde nu vă pricepeţi, căci nepriceperea vă poate face să pierdeţi totul.

Nu socotiţi îndemnul nostru vorbe de clacă. Vă sfătuim din toată inima : creşteţi albine şi darul lor vă va arăta că vă spunem adevărul.

În grădina cu flori mirositoare din jurul casei, sub pomi, aşezaţi câte un stup spre frumuseţea grădinei şi spre îndestularea casei cu miere dulce şi cu ceară curată".

Gh. D. ŢUCUDEAN

PRESOPUNCTURA ŞI APITERAPIA ÎN SPRIJINUL SĂNĂTĂŢII DUMNEAVOASTRĂ (III)

dr. Ştefan STINGACIU
specialist în acupunctură

Atît presopunctura cît şi apiterapia au un scop comun : reîncărcarea bioenergetică a organismului uman.

Aceasta se face însă prin tehnici diferite.

Se pune întrebarea : întrepătrunderea celor două tehnici milenare nu va duce oare la rezultate mai bune ?

Desigur că DA ! Confirmînd aceasta redăm mai jos tehnica masajului în „fîntînă arteziană" cu „APIREVEN" urmată de tehnici de presopunctură chineză.

Tehnica propriu-zisă este următoarea :

— pacientul se aşază ventral (pe abdomen) într-o cît mai bună relaxare fizică şi psihică. Picioarele depărtate unul de altul într-un unghi de 30—40°C. Mîinile depărtate de corp ;

— se aplică unguentul „APIREVEN" pe pielea de la nivelul coloanei vertebrale şi pe muşchii alăturaţi, făcîndu-se ulterior foarte uşor masaj în sens ascendent (de la coccis spre cap) pentru a uniformiza aplicarea unguentului pe zona de mijloc a spatelui.

Se aşteaptă 3—4 minute, timp în care veninul de albine din „APIREVEN" va pătrunde în piele şi va produce o vasodilataţie (înroşire) cu atît mai accentuată cu cît pacientul este mai bolnav.

După această pătrundere a veninului de albine în piele se caută punctele (dureroase) sensibile de la nivelul coloanei vertebrale şi se presează la început uşor apoi mai tare timp de minim 3 minute.

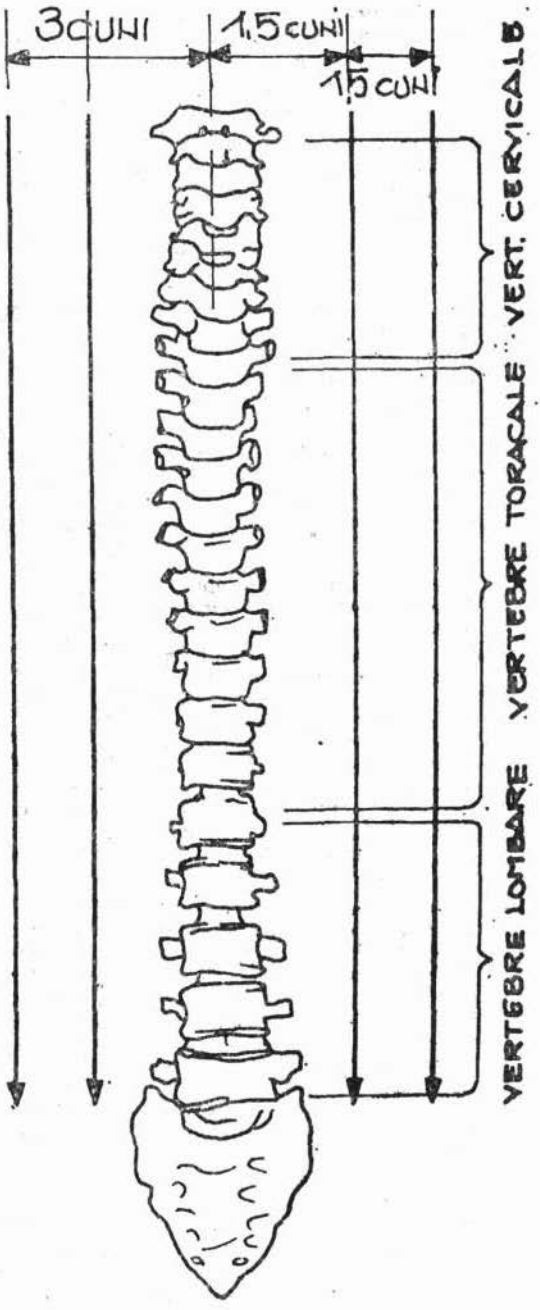
Se face o alternanţă între stimularea punctelor dureroase şi masajul de jos în sus pe coloană cu revenirea de sus în jos la o distanţă de 1,5 cuni (1 cun = lăţimea unui deget, al degetului mare al bolnavului), după care se repetă masajul de jos în sus pe coloană, dar revenirea se face la 3 cuni de sus în jos (vezi desenul).

Această alternanţă între stimularea punctelor dureroase şi masajul tip „fîntînă arteziană" se face pînă pacientul începe să simtă o bună relaxare la nivelul spatelui, cu o diminuare accentuată chiar dispariţie a durerii de la nivelul punctelor sensibile anterior.

În medie, întreg tratamentul de stimulare şi masaj este bine să dureze 15—30 minute.

Pentru obţinerea unor rezultate bune în timp, tehnica se repetă după 1—2 zile.

Numărul de şedinţe este variabil de la pacient la pacient.



Una dintre formulele des utilizate este : 10 şedinţe = 1 serie ; se repetă de 2—3 ori/an, ideal la schimbarea anotimpurilor.

Acest tip de masaj — în „fîntînă arteziană" — des utilizat în Orient poate vindeca sau ameliora un mare număr de afecţiuni şi tulburări ale organismului uman. De ce ?

Pentru că la nivelul spatelui există, pe meridianele descrise de chinezi de mii de ani, puncte cutanate foarte active ; acestea stimulate fiind corespunzător, pot influenţa favorabil organele de care sînt legate, prin intermediul sistemului nervos şi al reţelei meridianelor prin care circulă bioenergia (Qi-ul).

Apirevenul, un produs care n-ar trebui să lipsească din casa nici unui apicultor, poate realiza prin intermediul tehnicilor descrise mai sus, o adevărată tonifiere, stimulare şi regenerare a întregului organism.

N.R. Aşteptăm cu interes pe adresa redacţiei şi/sau la C.P. 1—17, Constanţa — 8700 opiniile şi sugestiile dumneavoastră.

IMPORTANT!

ATÎT PENTRU APICULTORII AMATORI CÎT ŞI PENTRU CEI PROFESIONIŞTI ;

ATÎT PENTRU ÎNCEPĂTORI CÎT ŞI PENTRU AVANSAŢI ;

CA ŞI PENTRU CEI CARE DORESC SĂ ÎNCEAPĂ PRACTICAREA APICULTURII ;

Asociaţia Crescătorilor de Albine din România pune la dispoziţia tuturor, prin intermediul magazinelor „APICOLA" din cadrul filialelor judeţene şi a municipiului Bucureşti următoarele lucrări cu specific apicol :

- T. Volcinschi — CEARA — 428 pagini ilustrate, 43 lei
- I. Miloiu — IERNAREA FAMILIILOR DE ALBINE — 56 pagini ilustrate, 9,50 lei
- E Mârza, N. Nicolaide — INIŢIERE ŞI PRACTICĂ ÎN APICULTURĂ — 385 pagini ilustrate, 49 lei
- N. V. Ilieşiu — APILARNILUL — SĂNĂTATE, VIGOARE, LONGEVITATE — (ediţia a II-a revăzută şi adăugită) — 366 pagini, 60 lei
- Maria-Octavia Mănişor — BAZA MELIFERĂ — 233 pagini bogat ilustrate, 60 lei — un manual destinat atît apicultorilor începători cît şi celor avansaţi.

Aceste titluri pot constitui începutul formării unei biblioteci apicole care nu trebuie să lipsească din casa nici unui apicultor.

Publicaţiile, care încă se mai găsesc la *preţuri neliberalizate* se constituie ca un îndreptar preţios în ajutorul fiecărui proprietar de stupi ce doreşte să devină un foarte bun profesionist realizînd în condiţiile economiei de piaţă eficienţa economică şi profitul pe care-l aşteaptă din partea harnicelor albine pe care le îngrijeşte.

ELIXIRUL SĂNĂTĂŢII

A. F. SINIACOV

Folosirea mierii şi a ierburilor în prevenirea şi tratarea unor afecţiuni umane are deja o verificare întinsă de-a lungul mai multor milenii, dovedindu-şi eficienţa şi inofensivitatea, calităţi ce de altfel ne şi atrag şi în prezent. În afară de aceasta, preparatele din ierburi cu miere sînt uşor de pregătit de către fiecare dintre noi.

Din timpuri imemoriale principala farmacie a omului, au fost plantele medicinale. Posibilităţile fitoterapiei sînt deosebit de mari dar din păcate încă insuficient de studiate. Multe substanţe biologic active sînt conţinute în plantele care ne înconjoară. Multe sînt în miere. Iată de ce ceaiurile din ierburi cu miere au diferite proprietăţi profilactice şi terapeutice. Vitaminele, microelementele, uleiurile eterice, acizii organici şi multe alte substanţe utile conţinute în nectar, polen, propolis, sînt foarte necesare organismului nostru pentru menţinerea şi stimularea activităţilor sale vitale. Pe lîngă toate celelalte, unele daruri depresive, stimulează sistemul nervos superior, măresc capacitatea de muncă fizică şi intelectuală.

Mierea poate fi recomandată în toate bolile acute pentru îndulcirea ceaiului, a esenţelor sau a decocturilor. Totuşi, în acest articol prezentăm doar unele dintre cele mai populare reţete ce folosesc plantele medicinale şi mierea uzitate în principal în cazul bolilor organelor respiratorii.

● **Ceai din flori de nalbă cu miere:** două linguri de flori de nalbă se pun într-un vas de porţelan şi se opăresc cu apă fiartă ; se lasă să stea acoperit 10—15 minute. În infuzie caldă se adaugă miere după gust şi se bea cîte o jumătate de pahar de două-trei ori pe zi în caz de tuse, bronşită acută sau cronică şi alte boli respiratorii acute, precum şi în cazul bolilor inflamatorii ale tractului intestinal şi ale căilor urinare.

● **Ceai pentru piept cu miere** : rădăcină de nalbă — 40 g, frunze de potbal — 40 g, iarbă de sovîrv — 20 g. Se pregăteşte o infuzie după descrierea de mai sus, folosind aproximativ un litru de apă fiartă (1 : 10) ; se bea cald, cîte un sfert de pahar, de trei-patru ori pe zi în caz de bronşită sau boli de plămîni, adăugînd miere după gust.

● **Ceai din flori de trifoi roşu cu miere** — bun în bronşite, traheite, astm. Se infuzează florile (1 litru apă clocotită la 100 g flori) se lasă infuzia 10—15 minute, se strecoară şi se adaugă miere. Se bea cald, cîte o treime de pahar de trei-patru ori pe zi.

● **Ceai din zmeură cu miere** — este unul din cele mai bune sudorifice. Ceaiul se pregăteşte din fructele de zmeur (1 : 10) şi se bea cald cîte o jumătate de pahar sau cîte pn pahar de trei-patru ori pe zi în cazurile de boli acute respiratorii şi în alte stări febrile.

● **Ceai din turiţă cu miere** — este un leac minunat în cazurile de inflamaţii ale laringelui. Ceaiul se pregăteşte prin infuzarea a 50 de g iarbă de turiţă cu două căni (500 ml.) apă clocotită. Se lasă acoperit 20 minute. Se bea cald cu miere cîte o treime de pahar de trei ori pe zi.

● **Siropul de ceapă cu miere** ajută foarte bine în cazurile de tuse puternică din bronşitele acute şi cronice. Se iau 500 g ceapă curăţată şi se taie mărunt, se adaugă 500 g zahăr şi se fierbe la foc mic într-un litru de apă timp de trei ore. Apoi se lasă să se răcească, se adaugă 50 g miere, se toarnă într-o sticlă şi se astupă. Se iau cîte 4—6 linguri pe zi.

● **Suc de ridichi cu miere.** Dăm prin răzătoare cîteva ridichi negre. Presăm bine răzătura pentru două pahare de suc de ridichi, la care adăugăm un pahar de miere. Se iau cîte una-două linguri (copiilor — cîte o linguriţă), din oră în oră în cazurile de răguşeală, tuse, boli ale bronhiilor sau de plămîni.

● **Infuzie de podbal cu miere.** Se iau 5 g de frunze de podbal (o lingură) peste care se toarnă apă fierbinte într-un vas emailat. Se acoperă cu un capac şi se pune vasul timp de 15 min. pe o baie de apă clocotită. Apoi infuzia se răceşte pînă la temperatura camerei şi se strecoară ; masa de frunze se stoarce. Volumul infuziei se aduce la 200 ml prin adăugare de apă fierbinte şi se îndulceşte cu o lingură de miere. Se ia cîte o treime de pahar de două-trei ori pe zi ca mijloc de înmuiere şi de eliminare a flegmei ; este antiinflamatoare, antimicrobiană şi sudorifică, fiind recomandată în cazurile de boli ale căilor respiratorii (laringite, traheite, bronşite acute şi cronice, bronhoectoze, pneumonii şi stări gripale.

● **Infuzie din flori de tei alb cu miere.** Se iau 10 g flori de tei (circa 3 linguri)

și se opăresc cu un pahar de apă clocotită. Pregătirea se face ca în rețeta anterioară. În infuzie caldă se dizolvă o lingură de miere. Se ia în stare caldă, cîte o jumătate de pahar — un pahar de două-trei ori pe zi ca mijloc sudorific și de reducere a temperaturii în răceli.

● **Ceai sudorific.** Se iau cîte o lingură de flori de tei și de fructe de zmeur, se toarnă peste ele două pahare de apă fiartă și se mai fierbe totul 5 min ; se lasă să stea, se strecoară. În fiertură se dizolvă două linguri de miere. Se consumă cald, cîte o jumătate de pahar de trei-patru ori pe zi, ca mijloc antipiretic și antiinflamator în cazurile de răceală și de gripă.

● **Decoct de iarbă mare cu miere.** Decoctul se pregătește din rădăcină de iarbă mare (1 : 10) și se bea cîte un sfert de pahar. În decoctul cald se adaugă miere. Este bun în cazurile de tuse, bronșite, pneumonii. Mierea ușurează și cursul tuberculozei, are o acțiune de întăritor general. De asemenea, adăugarea mierii este foarte eficientă în lapte, în amestecurile cu grăsimi și cu aloe în cazurile de bronșită, tuberculoză și în anemii. Asemenea amestecuri sînt foarte răspîndite în medicina populară.

● Iată și o rețetă al unui alt **amestec care ne scapă de neplăcerile bronșitei :** 1 lingură de suc proaspăt de aloe, 100 g unt, 100 g untură (sau grăsime de gîscă), 100 g miere și 50 g cacao. Totul se amestecă foarte bine Se ia cîte o lingură dizolvată într-un pahar cu lapte fierbinte (copiilor cîte o linguriță sau o lingură nu prea plină, conform cu vîrsta) de două ori pe zi.

● Se poate folosi și **suc de aloe cu miere :** se taie frunzele inferioare de aloe, se spală, se taie mărunt, se stoarce sucul și se adaugă miere (la 15 ml suc— 10 g miere). Amestecul proaspăt se ia cîte o linguriță de trei ori pe zi înainte de masă în cazurile de traheită și bronșită.

Sucul de aloe cu miere ajută și în cazurile bolilor inflamatorii ale cavității bucale, faringelui și laringelui.

● Iată și o rețetă de amestec **întăritor general.** Se iau 100 g suc de aloe, 500 g miez de nucă mărunțit, 300 g miere, sucul a 3—4 lămîi. Totul se amestecă bine și se ia cîte o linguriță de trei patru ori pe zi, cu 30 min. înainte de masă. Pentru obținerea sucului se folosesc plantele de aloe nu mai tinere de doi ani. Se taie frunzele inferioare și cele medii, se spală în apă fiartă, apoi se taie mărunt și se storc printr-un tifon pus în două.

● Deosebit de apreciat este și așa numitul **suc biostimulator** (metodă propusă de academicianul Filatov). Pentru obținerea lui frunzele de aloe spălate se pun pe o farfurie, se acoperă cu o foaie de hîrtie și se lasă să stea într-un loc întunecos și rece — în frigider — 12—15 zile În celulele de aloe în aceste condiții are loc formarea unor substanțe, care au fost denumite „stimulatori biogeni", care excită activitatea vitală a celulelor. La terminarea termenului, aloea se scoate din frigider, se îndepărtează frunzele înnegrite și se extrage sucul.

Atragem atenția că aloea nu este indicată în boolile acute de rinichi, ale tratraiectului gastrointestinal, termenii înnaintați ai sarcinii, procesele acute inflamatorii ale organelor sexuale femeiești, în cazul bolilor sistemului cardiovascular în stadiul descompensației, în agravarea tuberculozei, complicațiile cu eliminare de singe și în cazurile de hemoroizi. Nu trebuie consumat de asemenea sucul de aloe și alte preparate cu această plantă timp prea îndelungat și în doze mărite pentru că prin aceasta este anihilat peristaltismul intestinului, este iritată mucoasa lui și poate apare inflamarea.

● **Socul negru cu miere.** Peste o lingură de soc negru se toarnă un pahar de apă clocotită, se așază totul pe o baie de aburi pe care se ține 15 min. apoi se lasă să se răcească pînă la temperatura camerei. După 30—40 min. infuzia se strecoară, se adaugă o lingură de miere, se amestecă și se ia cîte un sfert de pahar. Este un bun sudorific.

● **Usturoi cu miere.** Usturoiul se curăță, se rade mărunt și se amestecă în părți egale cu miere. Se ia cîte o linguriță, după care se bea apă, de două ori pe zi în cazurile de gripă.

● **Suc de sfeclă roșie cu miere.** O sfeclă nu prea mare se spală, se curăță, se rade mărunt și se stoarce sucul. Se adaugă atîta miere cît este necesar pentru ca să se obțină o soluție de 30%. Se picură cîte 5 picături în fiecare nară în caz de guturai.

● **Infuzie de anason cu miere.** Peste două linguri de semințe de anason amestecate cu două linguri de miere se toarnă apă clocotită (0,5 l) ; se acoperă cu un capac și se ține 15 min. peste o baie de aburi. Apoi se ia, se strecoară și se consumă cîte un sfert de pahar de trei-patru ori pe zi împotriva tusei

● **Miere cu ulei de măsline.** Amestecul de meire cu ulei de măsline (1 : 1) se dă copiilor, cîte o linguriță de trei-patru ori pe zi, în caz de tuse convulsivă.

• Destul de eficiente sînt de asemenea **inhalaţiile cu aerosoluţii din soluţii apoase 30—50% cu miere.** Acestea pot fi folosite în cazurile de bronşite acute sau cronice, traheite, bolile foselor nazale, astm bronşic în perioadele dintre crize, boli bronhoectatice etc. Inhalaţiile se fac timp de 20 min. de două ori pe zi, timp de 20—30 zile.

O dată cu inhalaţiile este bine de folosit şi electroforeză cu miere (în soluţii cu concentraţii de la 10 la 50%) şi de consumat miere intern. Un asemenet tratament ajută unei însănătoşiri mai rapide, care normalizează starea căilor respiratorii superioare şi a plămînilor. În această situaţie se îmbunătăţeşte elasticitatea plămînilor, capacitatea lor vitală, ventilaţia maximă şi alţi indicatori ai respiraţiei exterioare.

Efectul mierii în cazul inhalaţiilor este condiţionat nu numai de influenţa ei binefăcătoare asupra mucoasei nasului, a laringelui, dar şi asupra alveolelor pulmonare din care aceasta ajunge în sînge şi asigură un factor de întărire generală. Mierea activează funcţiile de apărare ale organismului, capacitatea lui de a-şi reface celulele şi ţesuturile distruse, are un efect de anihilare a durerii, îmbunătăţeşte peristaltica bronhiilor, funcţia epiteliului lor. Cele mai active sortimente de miere în cazul bolilor organelor respiratorii sînt cele de sovîrv, tei, cimbrişor şi cel de mentă.

Pentru inhalaţii efectuate acasă se poate folosi un ceainic umplut cu apă pe sfert. Apa se aduce la punctul de fierbere, apoi ceainiciul se ridică de pe foc. În apă se adaugă o lingură de miere şi se inspiră aburii printr-un furtun de cauciuc montat pe ciocul ceainicului (pe măsura răcirii apei din ceainic, aceasta poate fi reîncălzită periodic). Durata inhalaţiilor — 20 min. E mai bine de a se face înainte de culcare. Pentru aceasta e mai comod de folosit un reşou electric.

Deosebit de binefăcătoare sînt inhalaţiile cu miere pentru copii. Această procedură le face plăcere.

Unii învăţători se plîng de multe ori de uscăciune permanentă, înţepături şi chiar arsuri în gît. Din această cauză aceştia sînt nevooiţi să-şi schimbe de multe ori locul de muncă. Odată mi s-a adresat şi mie o învăţătoare cu o asemenea plîngere. I-am prescris inhalaţii cu miere (15 proceduri), infuzie din iarbă de turiţă şi călire locală a picioarelor şi a gîtului (băi la picioare, umblatul descult, gargară cu decoct de turiţă, a căror temperatură se reduce treptat). Deja după o săptămînă bolnava s-a simţit mai bine, iar după trei săptămîni glasul i-a revenit complet şi a putut să lucreze din nou în şcoală. Procedurile de călire i-au plăcut într-atîta, încît au devenit obişnuinţă.

Mai dau un exemplu de reţetă eficientă.

• **Emulsia de miere de calanhoe (plantă meliferă şi decorativă tropicală) cu propolis.** Pentru pregătirea a 100 g emulsie se amestecă 78 g miere (dacă mierea este cristalizată se încălzeşte pe bain-marie), 15 ml suc de lămîie şi 7 ml soluţie 10% în alcool de propolis. Se obţine o emulsie cu consistenţă de smîntînă şi cu aromă plăcută. Se folotru ungerea mucoasei cavităţii bucale, a amigdalelor şi a peretelui posterior al faringelui în cazul îmbolnăvirii cavităţii faringelui, precum şi pentru inhalaţii în cazul infecţiilor acute respiratorii.

Este bine cunoscut cît de greu se vindecă bolile cronice ale faringelui (faringitele) şi ale laringelui (laringitele). Acestea se pot prelungi ani de zile şi chiar toată viaţa. Folosirea în vindecarea lor a emulsiei din miere calanhoe cu propolis (zilnic două ungeri ale peretelui posterior al faringelui în cazul faringitei şi a amigdalitelor în cazul amigdalitei, cu ajutorul unui tampon bine îmbibat cu preparatul respectiv) timp de 20—30 zile a dus în majoritatea cazurilor la vindecare.

Îmi aduc aminte cum a venit o dată la vizită o mamă cu un băieţel de 12 ani slăbuţ şi palid. Acesta suferea deseori de amigdalită, se plîngea de o stare generală de slăbiciune, dureri de inimă. Situaţia era îngrijorătoare. Procesul inflamatoriu cronic din amigdale ameninţa să atingă inima. Îndepărtarea amigdalelor prin operaţie nu era recomandată din cauza proastei coagulări a sîngelui. I-am recomandat un tratament cu emulsie de miere calanhoe cu propolis. Rezultatul a fost minunat. Băieţelul s-a vindecat, s-a întărit şi a început să practice sportul. Peste un an mama lui mi l-a adus la consultaţie şi eu mi-am recunoscut cu greu fostul pacient.

• Multe neplăceri pot fi pricinuite de bolile foselor nazale. Şi e greu să scapi de ele. Dacă procesul inflamator acut devine cronic, deseori trebuie recurs la operaţie. E bine de ştiut că **mierea în faguri** vă poate scăpa de această boală. Trebuie doar să mestecaţi de cinci-şase ori pe zi faguri de miere timp de 15 min. (după care ceara se scuipă). Aceasta uşurează respiraţia pe nas, reduce puternic inflamaţia în fosele adiacente, ajută deplina însănătoşire şi previne recidivele bolii. Este bine ca o asemenea procedură să se facă periodic primăvara şi toamna. Aceasta permite să se prevină apariţia recidivelor bolii şi să se normalizeze starea foselor adiacente nazale.

● Pentru vindecarea tonzilitei cronice la copii se poate folosi **un amestec de suc de aloe cu miere** în proporţie de 1 : 3. Dimineaţa cu acest amestec se badijonează amigdalele ; timp de două săptămîni zilnic, apoi încă două săptămîni, o dată la două zile.

● În cazul anginelor, tonzilitei cronice, bolilor limbii, a gingiilor etc. este bine de făcut clătiri cu **soluţie apoasă 30% de miere** de trei-patru ori pe zi (prin aceasta se distrug mulţi microbi). În cazul bolilor amintite precum şi în cazul afectării căilor respiratorii, cercetătorul bulgar S. Mladenov mai recomandă să se ţină miere în gură pînă ce se dizolvă complet (cîte o linguriţă de cinci-şase ori pe zi).

Şi mai bine e de folosit mierea în faguri, aceasta conţinînd mai multe vitamine, păstură şi alte substanţe biologic active, iar ceara ajutînd la curăţirea dinţilor (mierea nu acţionează distructiv asupra lor).

Cele mai active în bolile provocate de microorganismele piogene (streptococi, stafilococi etc.) sînt sorturile de miere din salvie, de iarbă neagră şi de sulfină. Sînt bune de folosit, de asemenea, cele de tei, lucernă şi trifoi.

● **Ceai de viorele cu miere.** Ceaiul se pregăteşte din frunzele de viorele (1 : 10) şi se bea cald cu miere cîte o treime de pahar de trei ori pe zi în caz de tuse, bronşite, astm bronşic şi tuberculoză (în cazurile de tuse puternică se iau cîte 30 ml la fiecare trei ore).

Un rezultat bun în răceli îl mai dă consumul unui amestec de lapte cu miere (se dizolvă o lingură de miere într-un pahar de lapte cald), sau de suc de hrean şi miere (1 : 1) sau de lămîie şi miere. Se stoarce sucul de la o lămîie, se dizolvă în 800 ml de apă fiartă şi se adaugă 100 g miere. Aceasta este doza pentru o zi.

ing. Vasile ALEXANDRU
Traducere din revista „Pcelovodstvo" nr. 1/1991

ÎN ATENŢIA CITITORILOR NOŞTRI !

Pentru anul 1992 abonamentele la revistă se fac la Filialele judeţene A.C.A. la cercurile apicole cu gestiune sau la oficiile poştale din întreaga ţară. Costul unui abonament anual este de 400 lei (360 lei 12 numere + 40 lei taxe de expediere).

Pe chitanţă se va trece corect numele şi prenumele abonatului, adresa exactă (localitate, oraş, sat, comună, stradă, număr, etaj, apartament, codul poştal şi judeţul).

Sîntem datori să informăm pe cititorii noştri că scumpirea de 12,5 ori a hîrtiei şi de aproape 8 ori a manoperelor tipografice ne-au obligat — împotriva voinţei noastre — să mărim preţul revistei. Această mărire nu este proporţională cu creşterile costurilor susmenţionate întrucît preţul unui exemplar de la 10 lei a ajuns la 30 lei.

Rugăm pe toţi membrii asociaţiei noastre, salariaţi şi voluntari să instituie o campanie susţinută apelînd la bunele sentimente ale apicultorilor pentru a realiza cît mai multe abonamente autocolectate. Apariţia în continuare a revistei noastre care a împlinit 75 de ani este direct condiţionată de numărul de abonamente pe care-l vom avea în 1992. Acum, mai mult ca niciodată cerinţa obligatorie ca fiecare membru al Asociaţiei să fie abonat şi propagator al Românici Apicole devine o necesitate prin care de fapt se măsoară patriotismul fiecărui apicultor şi ataşamentul lui faţă de asociaţia noastră.

Redacţia

Apă, o substanță indispensabilă albinelor

F. JEANE

Se poate spune că apa este prezentă peste tot în stup : în aerul ambiant, în miere sau polen, în puiet și în corpul albinelor, în lemnul mai mult sau mai puțin poros al stupului, în deșeurile acumulate pe fundul stupului. Indispensabilă coloniei, ea îi poate dăuna totuși dacă există în exces. Produce atunci fenomene de condens, cu scurgere pe pereții reci ai habitatului. Dacă eceasta se produce în perioada activă, albinele elimină în general fără dificultate acest exces de apă prin ventilare. Dacă nu o pot face, și acest lucru se întîmplă adeseori în perioada de iarnă, mai ales în stupii slabi sau prost aerisiți, se poate produce atunci o degradare a proviziilor, a construcțiilor (faguri) și a materialului (mai ales fundul de stup) căci această umiditate facilitează dezvoltarea fermentațiilor și a mucegaiurilor. Din contră, în perioada de uscăciune, în special cînd temperatura este ridicată, colonia poate fi lipsită de apă. În acest caz, dacă există posibilitatea, lucrătoarele sînt trimise să caute apă în exterior pe care ele o vor evapora în stup, fie eliminînd-o de sub limba lor (procedează la fel în cazul nectarului proaspăt recoltat bogat în apă, din aceleași motive), fie o depun pe faguri pentru a asigura reglarea hidrică a aerului ambiant.

APA ÎN STUP ÎN PERIOADA DE IARNĂ

În perioada de îngheț puternic, aerul poate fi foarte uscat, cu o umiditate relativă sub 20%. Totuși, albinele care iernează, adunate în ghem, în centrul căruia temperatura adesea depășește 20°C, ajung să evite o pierdere de apă prea mare, reținînd umiditatea rezultată din metabolismul lor. Pentru aceasta sînt necesare colonii suficient de populate (8 la 10000 albine minimum), coloniile mici fiind incapabile să producă căldura necesară pentru supraviețuirea lor.

Din contră, în perioada cu temperatură pozitivă, umiditatea poate fi foarte ridicată și poate atinge nivelul de saturație (100% umiditate relativă) sau chiar să-l depășească ; vorbim atunci de suprasaturație (grad de umiditate de ordinul a 103 la 105%). Cînd această stiuație se prelungește prea mult (iarnă blîndă și umedă) se produc în general pogubele pe care le-am evocat mai sus.

Albinele care nu pot ieși în timpul iernii păstrează în mod normal în punga lor rectală deșeurile digestiei. Aceste deșeuri sînt mai mult sau mai puțin abundente, în funcție de hrana absorbită. Unele sorturi de miere ca cea de caluna sau mană nu au o bună reputație din acest punct de vedere. Cînd materiile fecale sînt suficient de uscate, secrețiile glandelor „antifermentații" care se găsesc pe peretele pungii rectale sînt în măsură să-și joace corect rolul. Din contră, dacă aceste materii sînt prea bogate în apă, albinele sînt obligate să se elibereze în stup murdărind fagurii și pereții (dizenterie). Trebuie cunoscut că un astfel de accident poate antrena rapid moartea coloniei. Siropurile de zahăr pentru hrană, întotdeauna foarte bogate în apă (de ordinul a 50%) sînt și ele susceptibile să deregleze grav echilibrul apei dintr-un stup, chiar dacă o temperatură blîndă permite albinelor să o ia din hrănitoare. În timpul iernării, dacă este necesar, tot cu candi trebuie făcută hrănirea. În privința mierii, ea joacă mai degrabă un rol regulator datorită conținutului său redus de apă (16—18% în medie).

APA ÎN STUP ÎN PERIOADA ACTIVĂ

Cînd colonia este în plină activitate cu o suprafață de puiet mare și aporturi abundente de nectar, se produce o evaporare puternică al cărui exces este eliminat de albine prin ventilație. Noaptea, cînd temperatura aerului ambiant este în scădere și cînd pereții stupului se răcesc, se produce o condensare a umidității sub formă de picături pe care albinele le adună în totalitate sau în parte pentru necesitățile stupului. Din acest motiv albinele nu merg practic niciodată „după apă" în perioada de cules puternic deși nevoile rămîn mari, atît pentru creștere cît și pentru reglarea termică, dar apa adusă cu nectarul (60—80%, redusă la 17 sau 18% pentru mierea matură) le este suficientă. Dacă există apă în exces, aceasta se poate scurge spre exterior, prin urdiniș, fenomen ce se poate observa nu rarerori în timpul dimineții.

Dacă se reduce culesul sau încetează, se poate produce o lipsă de apă în stup pe care albinele o acoperă prin aducerea ei din exterior. Acest fenomen se produce în timpul primăverii, cînd albinele nu au la dispoziția lor decît provizii cu un conținut redus de apă. Creșterea, de fapt, necesită multă apă (nevoia de alimente foarte diluate a doicilor). Culegătoarele se îndreaptă atunci spre punctele de apă pe care le-au putut repera acordînd preferință apelor stătătoare (bălți, piscine, adăpătoarele pentru animale etc.). Apele putrede (învechite) par să nu le deranjeze, folosindu-le la fel de bine ca și pe cele limpezi. În regiunile unde punctele de apă sînt rare vara, se poate dovedi utilă punerea la dispoziția albinelor a unor adăpătoare pe care apicultorul va avea grijă să le supravegheze pentru a reîmprospăta apa pe măsură ce este necesar. Se vor plasa aici în bazine sau recipienți unul sau mai multe obiecte flotante (bucăți de lemn sau scîndurele de exemplu) care evită înnecarea albinelor.

Traducere de Liliana BRETOTEAN
„Abeilles et fleurs" ian.—febr. 1991

Vă propunem un test:
Ce lucrări execută apicultorii din imaginea de mai jos ?

Răspunsul în numărul viitor.

MICA PUBLICITATE

VIND remorcă nouă, capacitate 70 stupi. Tel.: 923/22924; 933/41375 (4)

VIND 2500 mp cu casă și anexe gospodărești la 40 km de București, comuna Valea Roșie, limitrof masiv salcîm. Tel.: 919/12224; 51.81. 71 (5)

Vă propunem de Crăciun și de Anul Nou

Rețete culinare cu miere

A. F. SINIACOV

Grog cu miere. Cantități pentru o porție de grog : se iau 20 g miere, 75 g coniac și o felie de lămîie.

Mierea se toarnă într-un pahar încălzit, apoi felia de lămîie, se toarnă coniacul și se completează cu apă fiartă. Se bea fierbinte.

Limonadă fierbinte cu miere. Cantități pentru 1 litru de băutură : 100 ml sirop de lămîie, 70 ml sirop de zmeură sau de mure, 30 g miere, 800 ml apă, 5 felii curățate de lămîie.

În apa fierbinte (60—70°C) se adaugă siropurile, mierea și se amestecă. Se servește în cupe punînd deasupra cîte o felie (10 g) de lămîie.

Biscuiți cu miere. Cantități necesare : 250 g făină, 150 g miere, o lingură de unt, o linguriță de bicarbonat de sodiu, cuișoare și scorțișoară, 2 ouă.

Se încălzește mierea, se presară făina, se amestecă repede și cu atenție pînă la formarea unei paste compacte. Cînd coca se răcește se adaugă untul, bicarbonatul amestecat în prealabil cu o lingură de făină, cuișoarele și scorțișoara, ouăle și se frămîntă timp de 15—20 min. Apoi coca se întinde într-un strat de 0,5 cm și se taie cu ajutorul cuțitului sau a formelor speciale. Formele tăiate se ung cu albuș, se așază pe o tavă încălzită, unsă cu unt și se coc la foc moderat.

Biscuiți din fulgi de ovăz cu miere. Pentru 800 g biscuiți sînt necesare : un pahar de fulgi de ovăz, un pahar de făină, 1/4 pahar de zahăr tos, 2/3 pahar miere, 1/2 pahar smîntînă, un ou, 80 g ulei, 1/2 linguriță bicarbonat.

Făina se amestecă cu bicarbonatul, uleiul se freacă cu zahărul la care se adaugă amestecînd în continuare mierea, oul, smîntîna, fulgii de ovăz. Coca se întinde într-un strat de 0,5 cm și se taie cu ajutorul formelor ; se pun formele pe o tavă unsă și caldă și se coc la foc moderat.

Bile cu miere. Sînt necesare : 100 g miere, 1/2 pahar zahăr pudră, un pahar de ulei vegetal, 2 ouă, o linguriță de bicarbonat, 1/2 linguriță de cuișoare, făină.

Se încălzește mierea, se amestecă cu zahărul pudră, se adaugă ouăle, undelemnul, bicarbonatul și cuișoarele. Amestecul se bate și se toarnă făina cîte puțin, pînă se obține o cocă de consistență medie. Se frămîntă pînă devine omogenă. Apoi din coca pregătită se fac bile de mărimea unei nuci care se pun pe o tavă unsă și presărată cu făină și se coc la foc moderat.

Bile din miere cu nuci. Produse necesare : 800 g miere, 1/2 pahar zahăr pudră, un pahar nuci măcinate, o linguriță de bicarbonat, 1/2 linguriță scorțișoară, 5 boabe cuișoare, 3 boabe piper negru, făină.

Mierea se încălzește, se toarnă în ea amestecînd în continuu, zahărul pudră, nucile măcinate, bicarbonatul, scorțișoara, boabele de cuișoare și de piper fărîmițate în piuă, făina și se frămîntă pînă se obține o cocă de consistență moderată. Apoi se taie bucăți de cocă pentru bile de mărimea unor nuci care se pun pe o tavă unsă și presărată cu făină și se coc la foc moderat.

Tort cu miere stratificat. Cantități : 2 pahare de făină, 3 linguri de lapte, 2 linguri de miere, un ou, 0,5 pahar de zahăr, 1-2 linguriță de bicarbonat.

Laptele, mierea, oul și zahărul se pun într-un vas emailat care se așază pe bainmarie. Cînd produsele se topesc, se ridică vasul, se adaugă bicarbonatul și făina, se frămîntă coca și se pune la rece. Apoi se împarte coca în cinci părți și se coc foi pînă capătă o culoare maro-deschisă.

Pentru pregătirea cremei se iau 500 g smîntînă, ce se bate cu 2/3 pahar zahăr tos, se adaugă coacăze frecate cu zahăr sau dulceață. Dacă există căpșuni proaspete sau zmeură se pasează și se adaugă în cremă.

Foile se ung cu crema, fiecare în parte și se așază una peste alta, apoi se unge întregul tort la exterior și se pune la rece.

Tort de miere. Necesar de produse : 250 g miere, un pahar de ulei de floarea-soarelui, 1/2 pahar de nuci măcinate și stafide, 1/2 pahar de apă, 5 buc. fructe zaharisite, o linguriță de bicarbonat, cacao și scorțișară, 4 boabe de cuișoare.

Mierea se dizolvă în apă, se adaugă apoi consecutiv uleiul de floarea-soarelui, fructele zaharisite tăiate mărunt și miezul de nucă, stafidele, cacaoa, scorțișoara, cuișoarele, bicarbonatul și atîta făină pentru a se obține o cocă moale. Apoi se amestecă foarte atent, se întinde în strat de 2 cm, se așază pe o tavă unsă și se coace la foc moderat.

Chec cu miere. Necesar : 200 g miere, 1/2 pahar zahăr pudră, 3 linguri de de ulei vegetal, cîte o linguriță de scorțișoară și de bicarbonat, 5 boabe de cuișoare, un pahar de miez de nucă, 3 pahare făină, puțină coajă de lămîie sau de portocale.

Se adaugă la miere un pahar de ceai concentrat și se amestecă pînă la dizolvarea completă, se adaugă zahărul pudră în timp ce se amestecă încontinuu, uleiul, scorțișoara, cuișoarele, mărunțite în piuă, bicarbonatul, coaja de lămîie sau de portocale rasă pe răzătoarea mărunță, miezul de nucă mărunțit, făina. Totul se amestecă bine și se toarnă într-o formă pentru chec, unsă și presărată cu făină. Checul se coace la foc moderat. Checul gata copt, se scoate din formă, se presară cu zahăr pudră și se lasă să se răcească.

Traducere de ing. Vasile ALEXANDRU din : „Pcelovodstvo nr. 3/1991